

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

DIE BESTEN BRASSERIEN

20 Tipps von Hamburg bis München
für Bouillabaisse, Coq au Vin & mehr



Alle Hotels
und Restaurants
getestet
und bewertet

2022 TRENDREPORT

Food, Getränke,
Design & Lifestyle

WAGYU-RIND

Spitzenqualität von
deutschen Züchtern

FRÜHLINGSREZEPTE

Kuchenklassiker, Grüner
Spargel und Fischcurry

TALENTE IM RHEINGAU

Gute Weine von jungen
Winzern: Diese müssen Sie
jetzt kennenlernen!

ALGARVE

Topadressen und Neueröffnungen an der Sonnenküste



E 15,50 €
P (cont.) 15,50 €
DK 129,95 DKK

Belgien 13,90 €
F 15,50 €
I 15,50 €

D 11,90 €
A 12,40 €
CH sfr 23,40

DER FEINSCHMECKER
Ausgabe 4/2022

4 191752 711903 04

Achtung Balsamico-Liebhaber: Rarität!

Holzschatulle mit feinen Balsamico-Sorten

Familie Giusti schuf den Scrigno (Schrein oder Kasten), eine kostbare Holzkiste, die die gesamte historische Sammlung (Il Profumato, Il Classico, Riccardo Giusti, Il Quarto Centenario und den Il Banda Rossa) im klassischen Champagnotto-Format beinhaltet. Begleitet werden diese fünf Qualitäten von fünf feinen und raren Balsamessigen, die jeweils in einzelnen Fässern verschiedener Holzarten (Eiche, Kastanie, Kirsche, Maulbeere und Esche) gereift sind.

(239,20 Euro/Liter). 5×250 ml, 5×40 ml, Balsamessig.

Art. Nr.: 1324756 | 299,00 €



Dr. Jaglas „Gin-Seng“

Von Apothekern nach Originalrezeptur hergestellt. Frei von künstlichen Farb- und Zusatzstoffen. Dieser „Gin-Seng“ ist eine handgemachte Wacholderspirituose der Berliner Apothekerfamilie Jagla. Hergestellt wurde er „dry“, ohne zusätzlichen Zucker und in Anlehnung an ein Rezept aus dem Deutschen Arzneibuch von 1872. Ein handgemachter Gin der Extraklasse und ein Geschenk, das aus der Reihe fällt.

(139,90 Euro/Liter). 500 ml, 50 vol. %, in der Apotheker-Glasflasche lichtgeschützt, schöner Geschenkkarton.

Art. Nr.: 1343548 | 69,95 €



Sieger Olivenöl-Set „2 x Platz 1“

OLIO AWARD 2021. Enthält die zwei Siegeröle „2×Platz 1“ zum Vorteilspreis: Americo Quattrociochi Classico, Olearia Schiralli. Crudo Sei Cinque Zero.

(34,00 Euro/Liter). 2 Flaschen à 0,5 l, Olivenöl.

Art. Nr.: 1287265
Statt 39,80 € nur **34,00 €**



NOUS GIN – SALT- und PEPPER-Edition im edlen Geschenkkarton

Die SALT-Edition wird mit von Hand gesammelten Rotalgen von der Pointe de Brézellec, einem Naturparadies im äußersten Westen der Bretagne, sowie Belon-Austernwasser und wilden bretonischem Meerfenchel destilliert. Seine frischen und jodigen Aromen erinnern an Wacholder und Chinarinde, Piment, Salzzitrone und Grapefruit. Die würzige PEPPER-Edition präsentiert eine Melange aus weißem Penja-Pfeffer, wildem Assam-Pfeffer und aromatischem Timut-Pfeffer. Durch die langsame Fermentation von Schoten und Körnern im Wasser der Belon-Austern entsteht die goldgelbe Farbe, aber auch eine feine Schärfe.

(111,43 Euro/Liter). 2 Flaschen à 0,35 l, 45 vol. %.

Art. Nr.: 1285041 | 99,00 €

DER FEINSCHMECKER Eierlikör

„Edition 2021“ Zusammen mit dem Spitzen-Brenner Matthias Sievert hat DER FEINSCHMECKER eine streng limitierte Eierlikör-Edition 2021, abgefüllt. Sie beruht auf dem original Stählemühle-Rezept. Erstklassige Eidotter von glücklichen Hühnern, die Fruchtigkeit der Benjaminer Kirsche, feine Vanillenoten und ein Hauch von Marzipan ergeben eine perfekt harmonisierende Komposition. Der komplexe, vielschichtige Geschmack der FEINSCHMECKER-„Edition 2021“ ist ein Hochgenuss. Dieser Eierlikör enthält keine Sahne und ist fast unbegrenzt haltbar. Die beste Trinktemperatur liegt zwischen 10 und 14 Grad Celsius.

(111,43 Euro/Liter). 0,35 l, Eigelb, Rohrzucker, Kirschbrand, 22 vol. %.

Art. Nr.: 1284126
39,00 €



„Cidre Bergamote“, Bio
Trockener Bio-Cidre, kombiniert mit Bergamotte-Frucht. Wenn Sie diesen außergewöhnlichen Cidre genießen, spüren Sie die Sonne, das Meer und die leichte Atmosphäre des Südens.

(14,53 Euro/1 l). 0,75 l, 4 vol. %.

Art. Nr.: 1308173
10,90 €

„Cidre Du Patron“, Bio
Trockener und fruchtiger Bio-Cidre. Dieser erstklassige „Cidre Du Patron“ in Bio-Qualität, ist leicht und würzig. Aber auch fruchtig und spritzig.

(13,20 Euro/1 l). 0,75 l, 5 vol. %.

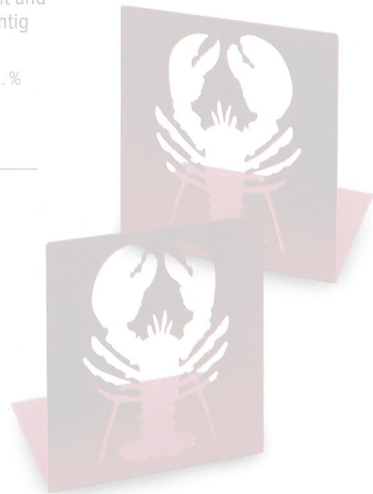
Art. Nr.: 1308157,
9,90 €

Kochbuchstütze Hummer

Schönes für die Küche! Schenken Sie Ihrer Kochbuch-Sammlung den edlen Flair der Haute Cuisine durch feinsten Hummer: In diesen beiden robusten Kochbuchstützen aus Metall prangt in den Standflächen jeweils ein ausgestanzter Hummer.

14,5×14,5 cm, Metall, Rot.

Art. Nr.: 1210181 | 9,95 €



Originalausgabe: 78,00 €, Ausstattung einfacher als verglichene Originalausgabe.

2 Bände „GU-Bibeln“
Die GU-Kochbibel und Die GU-Backbibel

Die GU-Kochbibeln – was sich dahinter verbirgt? So viel, wie die Titel versprechen: eine umfangreiche Sammlung der beliebtesten Klassiker der heimischen und internationalen Küche. Und zudem überirdisch schön ausgestattete Bücher.

22×27 cm, 22,5×27,5 cm, zus. 800 S.

Art. Nr.: 1307100 | 39,00 €

Bestellannahme:
Montag bis Samstag 7–22 Uhr, Sonntag 10–20 Uhr

Telefon: 030 / 4 69 06 20
Fax: 030 / 4 65 10 03

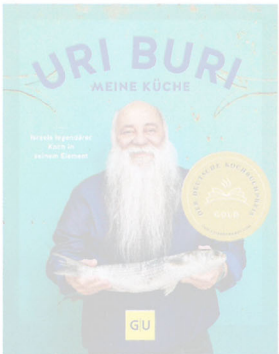
Per Post: FEINSCHMECKER-SHOP, Postfach 13340 Berlin

Uri Buri: „Meine Küche“
Israels legendärer Koch in seinem Element

Sein Name steht für eines der besten Restaurants in Israel: Uri Buri. Seine Gäste genießen hier eine weltweit gelobte Fischküche und eine Bewirtung, die ihresgleichen sucht. Ausgezeichnet mit dem Deutschen Kochbuch-Preis 2020 in der Kategorie Fisch und Seafood!

21,5×27,5 cm, 288 S., geb.

Art. Nr.: 1288075 | 29,00 €



Käsebox aus Walnussholz

Diese hochwertige Käsebox mit ihrem dunkelbraunen strukturierten Design, der Reibefläche aus Edelstahl und einem Deckel aus Temperglas mit echter Lederhalterung überzeugt in Gestaltung und Funktion. Für alle harten Käsesorten geeignet.

Ø 20 cm, 6 cm, Walnussholz, Temperglas, Edelstahl, Leder.

Art. Nr.: 1304984
148,00 €



Für besondere Momente

Ue Nonino Riserva Verduzzo 18 Jahre Barrique
Sortenreiner Vintage Traubenbrand. Limitiert auf 510 Flaschen. Das ist ein Tropfen für besondere Momente: ein edler Traubenbrand, hergestellt aus der kompletten Frucht der Rebsorte Verduzzo, einmalig in seinem typisch vollmundigen Geschmack. Die 18-jährige Reifung in Barriques trägt zur intensiven Beziehung der Aromen des Ue Riserva bei – vanille-fruchtige Eleganz eines Weindestillats trifft auf kräftige Charakterzüge eines Grappas. Sein würziges, samtiges Bouquet entfaltet der Ue am besten bei Zimmertemperatur, als Digestif und auch, wie dafür gemacht, in Kombination mit dunkler Schokolade. Der heimatverbundene italienische Familienbetrieb Nonino steht für wegweisende, hohe Handwerkskunst in Sachen Grappa-Brennung und begeisterte mit diesem sortenreinen Brand die Fachwelt.

(427,14 Euro/Liter), 1 Flasche à 0,7 l, 45 vol. %.

Art. Nr.: 1334867 | 299,00 €

DER FEINSCHMECKER

DAS LEBEN GENIESSEN: REISEN + ESSEN + TRINKEN

Feinschmecker's shop

Delicious products selected for you

For special moments

ÙE® Nonino Riserva Verduzzo 18 Years Barrique

Vintage Distillate of Monovitigno® Grapes, production limited to 510 bottles. A drop of pure gold for special moments: a grape distillate obtained from the whole fruit of Verduzzo, a grape variety unique for its characteristic full flavor, to which 18 years of aging in barriques give the intense aromas of the Riserva, with the fruity elegance of the vanilla of a wine distillate that meets the full-bodied strength of grappa. A spicy and soft bouquet which can be fully enjoyed at room temperature, as a digestive and also in combination with a little dark chocolate: two things which seem to be made expressly for each other. Nonino, this family-owned company rooted in its Italian homeland, is synonymous with deep artisanal knowledge of grappa distillation, a knowledge that has delighted all experts in the field with its Monovitigno® products.

427.14 Euro/liter, bottle containing 0.7 cl., 45 vol. %

Art. n. 1334867 / € 299.00