

PACHMAYR

GETRÄNKEGROSSHANDEL

LIEBE KUNDEN,

entdeckt unsere neuesten Angebote und Aktionen rund um Getränke, die perfekt auf die Bedürfnisse Eures Gastronomiebetriebes abgestimmt sind.

Also viel Spaß beim Lesen!

Dein Pachmayr-Team

Einladung

Winzer vom Weinsberger Tal - Verkostung am Dienstag, den **27.05.2025** um

15:00 Uhr im **Pachmayr-Laden**

Champagner-Tasting am Dienstag, den **20.05.2025** um

15:00 Uhr im **Pachmayr-Laden**



DAS TASTING

Bei unserer exklusiven Querverkostung der Lallier Réflexion-Cuvées R.019, R.020 und R.021 erwartet die Gäste eine einzigartige Reise durch die verschiedenen Erntejahre in der Champagne. Sie werden die Gelegenheit haben, die individuellen Charakteristika jeder Cuvée zu entdecken, die durch den Einfluss der jeweiligen Ernte und die sorgfältige Weinherstellung entstehen. Die Verkostung bietet einen Einblick in die Kunst der Champagnerherstellung und insbesondere in die Philosophie des Hauses Lallier. Freuen Sie sich auf eine exquisite Auswahl an Cuvées, die Reinheit, Frische und Intensität vereinen. Ein unvergessliches Erlebnis für alle Champagnerliebhaber!

ÜBER DIE SERIE RÉFLEXION

Die innovative Réflexion- Serie bringt jedes Jahr eine neue Perspektive in die Champagne. Traditionell wird in der Champagne Jahr für Jahr das gleiche, konsistente Produkt angestrebt, doch Réflexion verfolgt einen zeitgemäßen Ansatz bei der Weinherstellung: Er drückt den individuellen Charakter der Ernte des jeweiligen Jahres aus und bleibt ihm treu, indem er einen Großteil der Trauben des jeweiligen Jahrgangs verwendet, ohne dabei den perfekt ausgewogenen Stil von Lallier zu vernachlässigen. Réflexion wurde erstmals 2014 mit dem R.010 lanciert. Seitdem wurde jedes Jahr eine Cuvée herausgebracht, mit Ausnahme des Jahres 2017, als die Ernte nicht den hohen Anforderungen für diese Cuvée entsprach. Diese Cuvée erhält ihre Reinheit und Frische durch die Rebsorte, das Terroir, das Klima und den Boden, während ihre Intensität und Tiefe das Ergebnis der vom Maison getroffenen Entscheidungen sind: Holz, lange Reifung und kreative Experimente mit maßgeschneiderten Hefen.

ÜBER LALLIER

Champagne Lallier wurde 1906 in Aÿ gegründet, einem der wenigen Dörfer, die als „Grand Cru“ klassifiziert sind. Sein prestigeträchtiger Name verkörpert das edle Erbe der Champagne. Lallier ist ein modernes und angesehenes Champagnerhaus, das auf renommierten Weinbergen mit fortschrittlichem Savoir-faire gedeiht. Seine unverwechselbare Weinbauphilosophie zielt darauf ab, die Individualität eines Terroirs hervorzuheben. Lallier's bedeutendste Cuvées sind die Abfüllungen der Serie Réflexion und die Prestige-Cuvée Ouvrage. Das Sortiment der Experts-Range umfasst Rosé, Blanc de Blancs und Blanc de Noirs sowie eine Millésime-Jahgangscuvée. Zu den Grand-Cru-Kreationen gehören neben dem Ouvrage auch die Parcellaires Les Sous & Loridon. Die beiden letzteren sind im deutschen Markt nicht erhältlich.

GASTRO-AKTIONEN*

Bitte bei der Bestellung im Hinweisfeld auf die Aktion verweisen.

A promotional graphic for Aperol Spritz. The top half shows a close-up of three hands holding glasses of Aperol Spritz, each garnished with an orange slice. The bottom half features a bottle of Aperol Spritz next to a single glass filled with the drink and an orange slice. The background is a warm orange color with a subtle pattern. Text on the graphic includes 'APEROL SPRITZ' in large white letters, 'KAUFE 12 FLASCHEN APEROL 1,0 L UND ERHALTE GRATIS:' in white, and '6x APEROL SPRITZ GLÄSER' in white with a white arrow pointing to the glass. A small '#EnjoyResponsibly' logo is in the bottom right corner.

**APEROL
SPRITZ**

**KAUFE 12 FLASCHEN
APEROL 1,0 L UND
ERHALTE GRATIS:**

**6x
APEROL SPRITZ
GLÄSER**

#EnjoyResponsibly

Aperol Spritz

Kaufe 12 Flaschen **Aperol 1,0l** und erhalte **6 Aperol Spritz Gläser gratis** dazu!

Artikel Nr. 39035



**5 + 1
Aktion**



Abendzeitung

**“SAUGUAD!”
1.PLATZ!**

**DIE ABENDZEITUNG HAT
UNSEREN LA DUCHESSA
ALS BESTEN APERITIF
BAYERNS BEWERTET.**

Voller Geschmack frischer
Zitrusnoten & Kräuter mit
bitter-süßem Abgang



The Duke - La Duchessa

5+1

Kaufe 5 Flaschen **La Duchessa 0,7l** und erhalte **1 Flasche gratis** dazu!

Artikel Nr. 35422

AUSSEN ORANGE.
INNEN FRUCHTIG
FRISCH.

NEU!

GEWINNE MIT UNS
1 VON 2 EXKLUSIVEN
DESIGN 1-BOTTLE
TAP MACHINES



6 x 0,7-L-FLASCHE JÄGERMEISTER ORANGE
+ 6 SHOTGLÄSER 2CL ORANGE UND
50 TISCHAUFSTELLER ORANGE GRATIS!

DRINK RESPONSIBLY

Jägermeister Orange

Kaufe 6 Flaschen Jägermeister Orange 0,7l und erhalte

6 Shotgläser 2cl Orange und

50 Tischaufsteller Orange

gratis dazu!

Artikel Nr. 36047

JACoBI 1880

FREAKY, FUNKY INTERNET! VERRÜCKT -
WIEDER EIN NEUER TREND: WORLD WIDE WEB
VOLL IM KOMMEN! SO KÖNNEN SIE UNS AUCH
IN IHREM BROWSER DIGITAL BESUCHEN
WWW.JACOBI1880.COM

Am besten zur Geltung kommt das feine Bouquet, der elegante Geschmack und die beeindruckende Bernsteinfarbe, wenn man den neuen JACoBI 1880 bei Zimmertemperatur aus einem großen, klassischen Schwenker genießt.

WOW! WOW! WOW! SO SCHMECKT DER NEUE



WAS SICH DA IN MUND UND NASE ENTFALDET, IST EIN RAUSCHENDES FEST FÜR DIE SINNE!

In der Kopfnote spielt die vollreife Pflaume mit der saftigen Aprikose, bevor sie übergeht zu knackigem Karamell und dezenter Vanille, die nur kurze Zeit später von kandierten Früchten und süßen Gewürzen begleitet werden. Der Abgang ist voll und weich und begeistert mit einem langanhaltenden Aromenspiel. Perfekt komponiert von Eric Durand und Alexander Stein.

Weinbrand-Whistleblower packt aus!

Weinbrand oder Brandy ist eine Spirituose, deren Destillate ausschließlich aus Wein gewonnen werden dürfen.

In einem ersten Destillationsvorgang entsteht der sogenannte Raubrand. Dieser wird einer zweiten Destillation zugeführt, bei dem Vor- und Nachlauf abgeschieden werden. Übrig bleibt nur das Herzstück, der Feinbrand. Dieses hochprozentige und noch klare Destillat wird in Eichenholzfässern (in der Regel von der Limousin-Fiche) für mindestens ein Jahr gelagert. Hierbei entstehen die typische Farbe

und das individuelle Aromaprofil. Hiernach werden verschiedene Destillate miteinander vermählt. Dieser entscheidende Vorgang wird als Mariage oder Assemblage bezeichnet und dient der Entwicklung des spezifischen Geschmacksbilds des Weinbrands. Zum Schluss wird er mit Wasser auf Trinkstärke gebracht, denn Weinbrand muss ein Alkoholvolumen von mindestens 36 % vorweisen.

EILMELDUNG AUS DER WISSENSCHAFT: Forscher empfehlen Genuss mit Verantwortung! Alles zu den neuesten Erkenntnissen finden Sie auf www.genuss-verantwortung.de

Jacobi-Chef ein BLENDER?

Die Grundweine, das Destillationsverfahren und die Reifung sind für den Weinbrand essenziell und müssen in ihren Qualitäten über alle Zweifel erhaben sein.

Doch die höchste Kunst und das entscheidende Momentum bei der Herstellung von Weinbrand, Cognac oder Brandy ist die Assemblage, die virtuose Zusammenführung mehrerer Destillate mit unterschiedlichen Reifegraden aus verschiedenen Jahrgängen, Rebsorten und Lagen. Erst diese meisterhafte Komposition formt den spezifischen Charakter eines Weinbrands und lässt seine

besonderen sensorischen Qualitäten erstrahlen. Diesen langen und aufwändigen Prozess haben Jacobi-Inhaber Alexander Stein und Kellermeister Eric Durand gemeinsam durchlaufen und dabei eine perfekt ausbalancierte Rezeptur entwickelt, die das Potential hat, den neuen JACOBI 1880 zur strahlenden Ikone unter den deutschen Weinbränden aufsteigen zu lassen.

WAS FÜR EINE FLASCHE



DAS WARTEN IST VORBEI: JACOBI 1880 Weinbrand wieder erhältlich!

Ukiyo-e bedeutet wörtlich „Bilder der fließenden Welt“. Dieses traditionelle japanische Kunst-Genre vereint Malerei, Holzschnitt und Druckgrafik und erfordert nicht nur gestalterisches Können, sondern auch handwerkliches Geschick.

Der Japan-Hammer



ETIKETT VOM KLOPF-KÜNSTLER

Inhaltlich bezog sich diese Kunstform ursprünglich auf die Darstellung der sinnlichen und lustbetonten Freuden der Menschen. Durch höchste Kunstfertigkeit, beständiges Exzellenzstreben und tiefste Kontemplation entstehen in einem sehr aufwändigen Prozess Meisterwerke für die Ewigkeit. Wir fanden, dass in einem Ukiyo-e unser Bekenntnis zu kompromissloser Qualität und die Freude am betörenden Genuss perfekt zum Ausdruck kommen. So haben wir für den neuen JACOBI 1880 das Leitmotiv des Etiketts in Japan von Künstlern und Ukiyo-e-Meistern gestalten lassen. Der klassische Entwurf zeigt den Kleinheppacher Kopf - den Hausberg des Ortes Kleinheppach in Baden-Württemberg, der Heimat von JACOBI 1880.



MARTINI

Aperitivo
WIE IN
ITALIEN

MARTINI
Bianco Spritz

60ml MARTINI Bianco
90ml MARTINI Frizzante
Semisecco oder Prosecco
30ml Sodawasser
Eis hinzugeben & mit
Minze, Zitrone und einer
Erdbeere garnieren

VERANTWORTUNGSVOLLER GENUSS AB 18 JAHREN.
MARTINI, ITS TRADE DRESS AND THE BALL & BAR LOGO ARE TRADEMARKS.

ZUGABEAKTION!

Bei Abnahme
von 6 Fl.
MARTINI Bianco
(0,75 l oder 1 l)
erhalte 6 MARTINI
Spritz Gläser
gratis!*



Abbildung ähnlich.

*Solange der Vorrat reicht.

Martini

Kaufe 6 Flaschen Martini Bianco 0,75l oder 1,0l und erhalte 6 Martini Spritz
Gläser gratis dazu!

Artikel Nr. 39006 (0,75l) oder 39007 (1,0l)

Unsere Empfehlung

***Nur bis Juni 2025 erhältst du das Wasser im angesagten Public
Possesion Look***

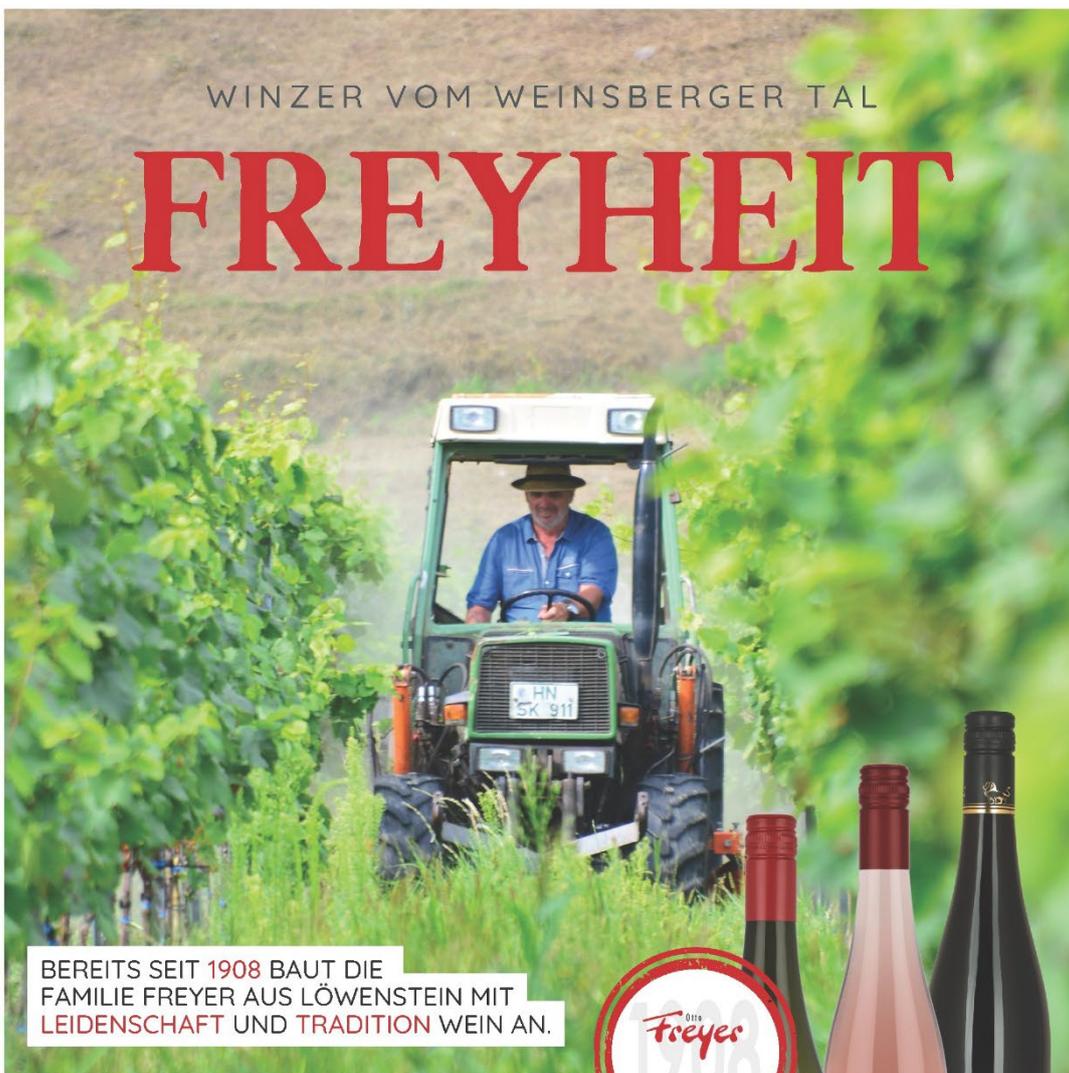
AQUA MONACO MINERALWASSER 0,33 FRÜHLINGS EDITION 2025



APRIL BIS JUNI 2025
AQUA MONACO x PUBLIC POSSESSION

WINZER VOM WEINSBERGER TAL

FREYHEIT



BEREITS SEIT 1908 BAUT DIE FAMILIE FREYER AUS LÖWENSTEIN MIT LEIDENSCHAFT UND TRADITION WEIN AN.

RIESLING MIT WEISSBURGUNDER QBA TROCKEN

beeindruckendes Säurespiel bestehend durch den Riesling, **elegant** und **filigran** gibt sich der Weissburgunder, aus dem Zusammenspiel entsteht eine **perfekte Symbiose**

MIA ROSÉWEIN QBA TROCKEN

ausgeprägtes **Spiel der Fruchtaromen**, elegant eingebundenes Säurespiel, **fruchtig**, mild, starker Charakter

LEMBERGER QBA TROCKEN

angenehme Fruchtaromen, klassisch trocken im Holzfass ausgebaut, feine Tanninstruktur, **langer Nachhall** am Gaumen, **voluminös**, dickköpfig



PROBIEREN SIE DEN GESCHMACK DER FREYHEIT!

Freyer

Riesling mit Weissburgunder 0,75l

Artikel Nr. 16511

Roséwein 0,75l

Artikel Nr. 16510

Lemberger 0,75l

Artikel Nr. 16511

***Aktionen gelten nur für unsere Gastronomie-Kunden und bei Bestellungen per Mail, App oder Webshop & unter Angabe des Aktionsbegriffs, z.B. "Martini" im Hinweissfeld.**

Nur so lange der Vorrat reicht.

Gültig bis 1. Juni 2025

089-149909 0

bestellung@pachmayr.de

shop.pachmayr.de

OTTO PACHMAYR

GETRÄNKEGROSSHANDEL

Otto Pachmayr GmbH & Co Mineralwasser KG

Kolpingring 20, 82041 Oberhaching

Geschäftsführer: Sven Kreuzer, Norbert Sima

HRA 40923 / USt-IdNr: 130248193

www.pachmayr.de / kontakt@pachmayr.de
