

IHR GETRÄNKEHANDEL IM PINZGAU. Seit 2001.



TRADITION TRIFFT GENUSS

GENUSS ALS ERLEBNIS

Seit über 20 Jahren ist die Vinobile Handels GmbH fester Bestandteil der Pinzgauer Genusswelt.

Als Familienbetrieb in Saalbach Hinterglemm mit Filialen in Wald im Pinzgau und Bad Gastein verbinden wir gelebte Regionalität mit zeitgemäßer Weinleidenschaft.

Unser Antrieb: beste Qualität, traditionelle Werte und ein persönlicher Service – für eine nachhaltige Genusskultur, die unsere Heimat stärkt und Weinfreunde begeistert.

Über 2.500 Weine aus aller Welt warten darauf, entdeckt zu werden. Von beliebten Klassikern, edlen Raritäten und feinen Weinen von unseren ausgesuchten Signature-Weingütern – bei uns findet jeder Weinliebhaber den passenden Tropfen.

Sechs ausgebildete Sommeliers beraten Sie mit Herzlichkeit und Kompetenz. Wir gestalten individuelle Weinkarten, begleiten die Gastronomie, organisieren Verkostungen und bieten Schulungen an.

So wird jede Flasche mehr als nur ein Getränk – sie wird zum Erlebnis.





Genuss bedeutet Vielfalt. Unser Sortiment umfasst:

- Über 2.500 Weine aus aller Welt – von beliebten Klassikern bis zu besonderen Geheimtipps
- Biere von regionalen und internationalen Marken wie Stiegl und Brau Union
- Alkoholfreie Getränke von Coca-Cola und weiteren namhaften Herstellern
- Premium-Spirituosen für die gehobene Gastronomie und den anspruchsvollen Hausgebrauch
- Hauseigene Edelbrände und Liköre unter dem Namen „Reitermühlbrennerei Scheyerer“

Damit sind wir nicht nur Weinpartner, sondern auch ein zuverlässiger Vollsortiment-Anbieter für Gastronomie, Hotellerie und Privatkunden.

Hinter Vinobile steht ein Team voller Leidenschaft und Expertise. Gemeinsam sorgen wir dafür, dass Genuss zum Erlebnis wird – herzlich, authentisch, professionell.




masser[®]
 SEIT 1937

*Wein im Flügelschlag
 der Zeit.*

+43 3454/467
 weingut@masser.cc


Zipfer[®]
 ZIPF ÖSTERREICH

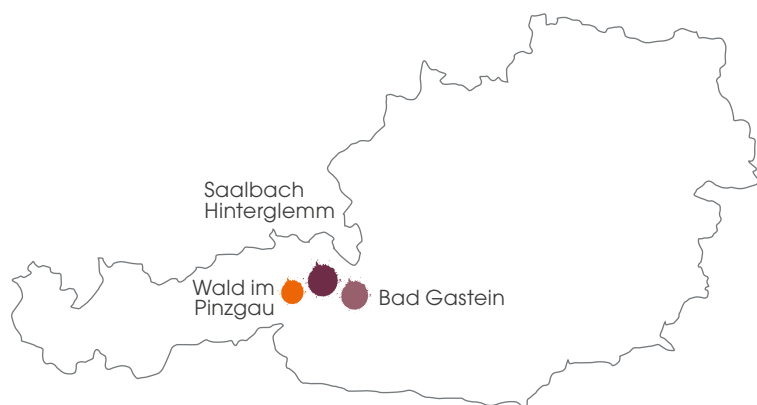
SERVICE ALS ERLEBNIS

Bei Vinobile steht der Service an erster Stelle.

Wir bieten unseren Kunden nicht nur eine erlesene Auswahl an Weinen, Bieren, Spirituosen und vielen weiteren Getränken, sondern auch maßgeschneiderte Beratung und individuelle Lösungen.

Darüber hinaus bieten wir flexible Lieferoptionen und einen zuverlässigen Kundenservice, der keine Wünsche offenlässt. Ob für große Gastronomiebetriebe oder kleine private Anlässe – bei Vinobile können Sie auf einen erstklassigen Service und eine fachkundige Betreuung zählen, die Ihren Anforderungen gerecht wird.

Unser Service macht Ihre Lieferung zum Erlebnis.



VINOBILE BIETET IHNEN:

6 SOMMELIERS

ÜBER 2.500 WEINE

INSGESAMT 6.000 GETRÄNKE





Hier geht's zum Onlineshop →



LILLET
WHITE PEACH
 5 cl Lillet Rosé
 10 cl Schweppes
 White Peach
 Eiswürfel
 Garnitur: Pfirsichspalte

NEUES DESIGN

Lillet Berry

GENIESSE LILLET VERANTWORTUNGSVOLL.

Für jeden
Geschmack
 und stolz drauf.

Braukunst auf höchster Stufe.

KREATIONEN ALS ERLEBNIS

Besonders stolz sind wir auf unsere hauseigene Marke „Reitermühlbrennerei Scheyerer“. Seit dem Jahr 2000 entstehen unter diesem Namen hochwertige Edelbrände und Liköre, gebrannt mit Leidenschaft und Handwerkskunst. Jede Flasche trägt ein Stück Heimat und Tradition in sich.

Seit über 25 Jahren widmet sich Scheyerer Max senior mit Leidenschaft dem Schnapsbrennen.

So entstehen hochwertige Edelbrände und Liköre, die traditionelles Handwerk mit Know-how und modernen Qualitätsstandards vereinen.

Die „Reitermühlbrennerei Scheyerer“ steht für Regionalität, Authentizität und Geschmack, die weit über unsere Grenzen hinaus geschätzt werden. Unsere Leidenschaft und Expertise sowie erlesene Zutaten machen die Kreationen zum Geschmackserlebnis.

SALBITTO

Wir sind besonders stolz, Ihnen unser innovatives Produkt **SALBITTO** (Salzburger Bitterorange) präsentieren zu dürfen.



SALBITTO wird aus Bitterorangen und Orangenzenen hergestellt und zeichnet sich durch seinen erfrischenden fruchtig-bitteren Geschmack sowie die intensiv orange Farbe aus. Er ist vielseitig einsetzbar, eignet sich hervorragend als Aperitif oder erfrischender Begleiter bei Partys. Zudem ist **SALBITTO** auch in einer alkohol-freien Variante erhältlich.

Kleines Almanach der Schnapsbrennerei

Auswahl und Vorbereitung der Rohstoffe: Obst, Getreide oder andere Ausgangsstoffe werden sorgfältig ausgewählt, zerkleinert, entkernt oder gemahlen.

Maischen: Die Rohstoffe werden zu einer Maische verarbeitet; Stärke ggf. mit Enzymen aufgeschlossen. Hygiene ist entscheidend, damit nur gewünschte Hefen wirken.

Gärung: Hefe wandelt Zucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Je nach Rohstoff und Temperatur dauert die Gärung mehrere Tage bis Wochen, bis 6–10 % Vol. Alkohol erreicht sind.

Destillation: Die vergorene Maische wird erhitzt, Alkohol verdampft, wird aufgefangen und verflüssigt; drei Fraktionen: Vorlauf, Herzstück, Nachlauf.

Reifung (optional): Manche Destillate reifen in Holzfässern (z. B. Whisky, Edelbrände), klare Schnäpse wie Obstbrände oft direkt nach der Destillation weiter.

Filtration & Harmonisierung: Destillat wird ggf. gefiltert und auf Trinkstärke (38–40 % Vol.) eingestellt; Ruhezeit verbindet die Aromen.

Abfüllung & Lagerung: Fertiger Schnaps wird abgefüllt und etikettiert; kühle, dunkle Lagerung erhält die Qualität.





Hier geht's zum Onlineshop →



EHRLICH · SÜFFIG · ZWICKL

NATURTRÜBES ZWICKLBIER, AUSGEWOGEN UND MILD, MIT
EINEM HAUCH VON HOPFEN UND SÜSSEN MALZAROMEN

WIENER.DE



Vinobile Handels GmbH

Hauptsitz:

Glemmtaler Landesstraße 610

A-5753 Saalbach Hinterglemm

Telefon: +43 6541 7220

E-Mail: mail@vinobile.at

Weitere Standorte:

Bad Gastein

Telefon: +43 6434 2340

E-Mail: gastein@vinobile.at

Wald im Pinzgau

Telefon: +43 6564 7321

E-Mail: wald@vinobile.at

www.vinobile.at



MEHR AUFTRIEB FÜR IHREN ERFOLG

Loferer Bundesstraße 5, 5700 Zell am See
Zellerstraße 1, 5760 Saalfelden
Hintergasse 1, 5730 Mittersill



kanzlei@wtsb.at
www.wtsb.at

WTSB

STEUERBERATUNG