

Le nostre grappe



Berta Elisi, Piemonte

10,50CHF

Notizen: In der Nase strukturiert mit einhüllenden Aromen von Kakao und Kirsche. Der Eindruck in der Nase wird im Gaumen reichlich bestätigt. Ein Klassiker mit einem kräftigen Bukett und einem langen Nachhall.

Vinifikation: 10 Jahre in franz. Barriques ausgebaut

Traubensorten: Barbera 40%, Nebbiolo 20%, Cabernet 40%

Alkoholvolumen: 43%

Format: 2cl



Berta La Musa, Piemonte

10,50CHF

Notizen: Bernsteinfarbig; in der Nase weiche Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren und Kakao; im Geschmack seidig und harmonisch; langanhaltender Abgang.

Vinifikation: 10 - 12 Monate in Barriques ausgebaut

Traubensorten: Amarone 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Berta Nibbio, Piemonte

9,50CHF

Notizen: In der Nase elegant und harmonisch; Im Gaumen Aromen von frischen Blumen und Sommerfrüchten.

Vinifikation: 3-6 Monate im Edeltank

Traubensorten: Barbera 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Berta Tre Soli Tre, Piemonte

12,50

Notizen: In der Nase einhüllend mit Aromen von reifen Früchten (Johannisbeeren, Aprikosen und Sauerkirschen), Kakao und Vanille.

Vinifikation: 8 Jahre in Holzfässer aus verschiedener Essenzen.

Traubensorten: Nebbiolo 100%

Alkoholvolumen: 43%

Format: 2cl



Berta Solo Per Gian, Piemonte

16,50

Notizen: Warmer und fülliger Grappa; in der Nase kraftvoll, sanft, einhüllend, mit Noten von reifen Früchten, Waldbeeren, Kakao und Vanille. Der erste Eindruck in der Nase wird im Gaumen bestätigt.

Vinifikation: SoloPerGian ist nicht einfach ein Grappa, sondern die gelungene Vereinigung von Tre Soli Tre, Roccanivo und Bric del Gaian 2006, die 10 Jahre lang in 1200- und 100-Liter Fässern ausgebaut wurde.

Traubensorten: Nebbiolo, Barbera, Moscato

Alkoholvolumen: 43%

Format: 2cl



Berta Paolo Riserva Del Fondatore, Piemonte 18,50CHF

Notizen: In der Nase strukturiert, kraftvoll, einhüllend mit grosser Persönlichkeit. Ein schönes Zusammenspiel von reifem Obst, Kirsche, Tabak, Kakao und Vanille.

Vinifikation: 20 Jahren in Barriques aus verschiedener Essenzen

Traubensorten: Nebbiolo, Barbera

Alkoholvolumen: 43%

Format: 2cl



Berta Devina, Piemonte

14,50CHF

Notizen: Komplexe und freigebige Nase mit grosser Persönlichkeit; reicher Geschmack von reifen Früchten, Kirschen und Tabak mit schönen Vanillenoten. Mit Holzkistchen.

Vinifikation: Im Holzfass ausgebaut

Traubensorten: Nebbiolo, Barbera

Alkoholvolumen: 45%

Format: 2cl



Berta Magia, Distillato d'uva, Piemonte

16,50CHF

Notizen: In der Nase strukturiert, kraftvoll und warm. Es bestechen Aromen von Orangenblüten und Orangenschalen.

Vinifikation: 10 Jahre im Holzfass aus verschiedener Essenzen.

Traubensorten: Barbera, Malvaia, Brachetto

Alkoholvolumen: 43%

Format: 2cl



Berta Monprà, Piemonte

9,50CHF

Notizen: Gelbe Bernsteinfarbe; aromaintensiver Duft von reifen Williams Birnen und Holunderblüten; im Gaumen kräftig, fruchtbetont mit würzigem, langem Nachhall.

Vinifikation: 12 Monate in Eichenfässer

Traubensorten: Barbera 100%

Alkoholvolumen: 43%

Format: 2cl



Berta Casalotto, Distillato di vino, Piemonte

12,50CHF

Notizen: In der Nase kraftvoll und faszinierend, mit einer grossen Persönlichkeit. Ein herrliches Zusammenspiel von Tabak-, Kakao- und Vanille-Aromen. im Gaumen komplex und einhüllend.

Vinifikation: 25 Jahre in Holzfässer aus verschiedener Essenzen.

Traubensorten: Diverse (Acquavite) 100%

Alkoholvolumen: 44%

Format: 2cl



Berta Villa Prato, Piemonte

9,50CHF

Notizen: Feiner und milder Grappa vom Spitzenhersteller Berta aus dem Piemont.

Vinifikation: Dieser herrliche Grappa Villa Prato Invecchiata der großartigen Manufaktur Berta wird aus typisch piemontesischen Trauben hergestellt und darf nach der Produktion 36 Monate in unterschiedlichen Holzfässern reifen. Sowohl Umsicht, als auch Traditionsbewusstsein hat die Destillerie zu dem gemacht was sie heute ist: eines der besten Unternehmen der Grappaproduktion in Italien.

Traubensorten:

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl

Jacopo Poli Cleopatra Moscato Oro, Veneto

9,50CHF



Notizen: Die typische Moscato-Aromatik mit Noten von Vanille, Kaffee und Muskatnuss sorgt für wundervolle Genussmomente.

Vinifikation: Ein innovativer Grappa, der in einer Vakuum-Destillerie hergestellt wurde. Durch dieses innovative Verfahren wird der Trester keiner Wärme ausgesetzt, was dem Destillat eine unvergleichliche Aromatik verleiht. Die anschließende Reifung in Eichenholzfässern sorgt für eine weitere Verfeinerung.

Traubensorten: Moscato 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2c

Jacopo Poli Amorosa di Dicembre Torcolato, Veneto

11,50CHF



Notizen: Ein zeitloser Klassiker; Aromen von Trockenobst und Rosinen; am Gaumen raffiniert, weich und sehr fein.

Vinifikation: Jahrgangsgrilla; der Zuckergehalt der Beeren muss 30-40% betragen; Halbvergorene Trester werden nach vollendeter Fermentation diskontinuierlich mit Dampf gebrannt.

Traubensorten: Vespaiolo 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl

Jacopo Poli Amorosa di Settembre Vespaiolo, Veneto

11,50CHF



Notizen: Ein zeitloser Klassiker; Aromen von Feigen, Äpfel und Honig; lieblich im Geschmack mit einem eleganten und sanften Abgang.

Vinifikation: Jahrgangsgrilla; 1 Jahr in einem Edelstahlfass ausgebaut.

Traubensorten: Vespaiolo 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl

Jacopo Poli Arzente, Distillato di vino, Veneto

11,50CHF



Notizen: Karamell cremige Aromen mit einer nussigen Note; vollmundig im Gaumen mit einem harmonischen Abgang.

Vinifikation: Reift 10 Jahre in Holzfässern.

Traubensorten: Trebbiano 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Jacopo Poli Chiara di Moscato, Veneto

11,50CHF

Notizen: Blumige Aromen von Rosen und Magnolien; lieblich am Gaumen mit Noten von Zitrusfrüchten.

Vinifikation: Jahrgangstraubenbrand; 1 Jahr in einem Edelstahlfass ausgebaut.

Traubensorten: Moscato 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Jacopo Poli Po' di Poli Morbida, Veneto

8,50CHF

Notizen: Aromen von Orangenblüten und Obst; am Gaumen vollmundig und harmonisch; Pò di Poli Morbida wird sorgfältig destilliert, um den weichen Geschmack und die Aromen der Muskattraube hervorzuheben.

Traubensorten: Moscato 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Jacopo Poli Po' di Poli Secca, Veneto

8,50CHF

Notizen: Fein in der Nase mit Noten von Most; am Gaumen warm und kraftvoll; Pò di Poli Secca wird sorgfältig destilliert, um den trockenen Geschmack des Merlots hervorzuheben.

Traubensorten: Merlot 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Jacopo Poli Sarpa Bianca di Poli, Veneto

8,50CHF

Notizen: "Sarpa" ist Venetischer Dialekt und bedeutet "Trester". Dieser wird beim Sarpa aus blumigen und kräuterartigen Aromen gewonnen. Im Geschmack zart und trocken; im Abgang ausgeglichen und harmonisch.

Traubensorten: Merlot 40%, Cabernet 60%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Jacopo Poli Sarpa Barrique, Veneto

8,50CHF

Notizen: "Sarpa" ist Venetischer Dialekt und bedeutet "Trester". Feines Aroma von exotischen Früchten und Vanille; am Gaumen samtweich und sehr gehaltvoll; ein eleganter Grappa mit einer wunderschönen Harmonie im Abgang.

Vinifikation: 4 Jahre in franz. Eichenholzfässern ausgebaut.

Traubensorten: Merlot 40%, Cabernet 60%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Grappa Tignanello, Tenuta Tignanello Antinori, Toscana

12,50CHF

Notizen: Dezent, bittersüßes Aroma mit einem Hauch von Heuaroma. Sehr feingliedrig und elegant, der sich zu einem lang nachklingenden Abgang steigert. Ein nobler Brand mit eleganter Zurückhaltung.

Vinifikation: Sofort nach dem Abzug des Jungweins von der Maische nach der alkoholischen Gärung und der anschließenden Kelterung werden die vergorenen Trester zur Destillerie gebracht. Dadurch wird gewährleistet, dass nur beste, alkohol- und vor allem aromareiche Trester destilliert werden.

Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Alkoholvolumen: 42%

Format: 2cl



Grappa Invecchiata di Bricco dell'Uccellone, Braida, Piemonte

12,50CHF

Notizen: In der Nase süßlich wirkende Aromen nach getrockneten Feigen, reifen Orangen und Mandarinen, Caramel sowie etwas Zimt. Im Gaumen sehr fein, leicht süßlich der Auftakt, wiederum Zitrus- und feine Röstaromen, wirkt geschmeidig, mundfüllend, sehr lang das Finale mit harmonischem Abgang.

Vinifikation: Nur die allerbesten Teile des Tresters vom grossen «Bricco dell'Uccellone» werden für den Grappa verwendet. Er wird traditionell in der grossen Kupferbrennblase gemäss dem diskontinuierlichen Verfahren gebrannt. Anschliessend wird der Rohbrand bis zur Abfüllung in gebrauchten Weinfässern ausgebaut, um die Aromen zu verfeinern und die Komplexität zu erhöhen.

Traubensorten: Barbera 100%

Alkoholvolumen: 44%

Format: 2cl



Grappa Il Merlot, Monovitigno Nonino, Friuli

8,50CHF

Notizen: Er zeigt sich puristisch und elegant mit Veilchennoten in der Nase. Klar und voll im Gaumen mit rundem Bouquet und leichtem Kräuteraroma, weinig und herrlich ausgewogen.

Vinifikation: Nonino Grappa wird aus frischem und weichem Weintrester gebrannt. Dieser wird bei kontrollierter Temperatur vergoren und sofort nach der Gärung mit speziellen Dampfbrennkolben destilliert.

Traubensorten: Merlot 100%

Alkoholvolumen: 41%

Format: 2cl



Grappa Lo Chardonnay, Monovitigno Barrique Nonino, Friuli

8,50CHF

Notizen: Goldgelb in der Farbe. Süßlicher Duft mit herbstlicher Aromafülle (Waldpilze, Heu), runder, ausgeprägter, vollmundiger Geschmack mit Anklängen an Steinobst. Warmer, intensiver Abgang.

Vinifikation: Nonino Grappa wird aus frischem und weichem Weintrester gebrannt. Dieser wird bei kontrollierter Temperatur vergoren und sofort nach der Gärung mit speziellen Dampfbrennkolben destilliert. Der Ausbau erfolgt in Holzfässern; ohne Zusatz von Aromastoffen und/oder Caramel.

Traubensorten: Chardonnay 100%

Alkoholvolumen: 41%

Format: 2cl



Grappa Antica Cuvée, Riserva Barrique Nonino, Friuli

10,50CHF

Notizen: Goldgelbe Farbe. Lieblicher Duft nach feinem Tabak, Rosinen und dunkler Schokolade, aber auch Heu und Stroh. Sehr weich am Gaumen und vollmundig im Geschmack.

Vinifikation: Dieser Grappa wird aus sorgfältig ausgewählten Treestern hergestellt. Zur Destillation wird eine traditionelle Brennblase verwendet. Anschliessend reift der Brand zwischen fünf bis 20 Jahren in ehemaligen Sherry- und Limousin-Barriques; ohne Zusatz von Aromastoffen und/oder Caramel

Traubensorten: Merlot, Cabernet Franc, Schioppettino

Alkoholvolumen: 43%

Format: 2cl



Grappa Tradizione 41°, Nonino, Friuli

7,50CHF

Notizen: Gilt als unkomplizierter und angenehm weicher Grappa.

Vinifikation: Aus frischem Traubentrester, nach dem klassischen doppelten Destillierverfahren hergestellt.

Traubensorten: Div. Friul. Traubensorten

Alkoholvolumen: 41%

Format: 2cl



Grappa Ribolla, Cru Monovitigno Nonino, Friuli

12,00CHF

Notizen: Elegant, frisch und leicht floral.

Vinifikation: Nonino Grappa wird aus frischem und weichem Weintrester gebrannt. Dieser wird bei kontrollierter Temperatur vergoren und sofort nach der Gärung mit speziellen Dampfbrennkolben destilliert.

Traubensorten: Ribolla Gialla 100%

Alkoholvolumen: 45%

Format: 2cl



Grappa Eligo Dell'Ornellaia, Ornellaia, Toscana

12,50CHF

Notizen: Ein aussergewöhnlicher, sehr rarer Edelgrappa. Reiche Düfte nach getrockneten Aprikosen, Vanille, Akazienhonig und Gewürznelken. Im Gaumen ein weicher, schmeichelhafter Auftakt. Er zeigt eine milde, honigartige Textur, wiederum Aromen von Trockenfrüchten und auch Röstnoten. Der Abgang ist lange und intensiv aromatisch.

Vinifikation: Nach der Destillation lagert der edle Grappa für 36 Monate in Barriques.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Alkoholvolumen: 42%

Format: 2cl



Grappa Barili di Sassicaia, Poli Distillerie, Toscana

16,50CHF

Notizen: Geschmeidiges Destillat mit viel Charme. Sehr voll, konzentriert und vielschichtig im Gaumen. Runder, weicher Körper; fruchtiger und anhaltender Nachgeschmack.

Vinifikation: Nach dem klassischen doppelten Destillierverfahren hergestellt. Für mindestens sechs Monate in den gebrauchten Sassicaia-Eichenfässern verfeinert und gereift.

Traubensorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Alkoholvolumen: 40% **Format:** 2cl



Mormorio Riserva, Villa De Varda, Trentino Alto Adige

9,50CHF

Notizen: Leuchtendes Gold; intensiver Duft von Fruchtaromen, Orangenschale, Wiesenblumen, Heidelbeeren, Vanille und Zwetschgen. Harmonisch reifer Körper; langer, ausgeprägter Nachhall.

Vinifikation: 3 Jahre in drei verschiedenen, ausgesuchten Barriques ausgebaut.

Traubensorten: Müller-Thurgau, Teroldego, Pinot Bianco

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Broilet, Villa De Varda, Trentino Alto Adige

11,50CHF

Notizen: Goldfarbe; breites, anregendes Aroma von Himbeeren und Heidelbeeren; perfekte Geschmacks- und Geruchsharmonie; charaktervoll; im Nachhall mit feinem Mandelton.

Vinifikation: In Barriques ausgebaut

Traubensorten: Teroldego 100%

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Prime Uve Bianche, Acquavite d'Uva, Grappa Maschio, Veneto

8,50CHF

Notizen: Angenehm trocken, frisch, feingliedrige Aromen, sanfte Struktur, mild und ausgewogen.

Vinifikation: Für dieses äusserst delikate Destillat, werden ausschliesslich nur die besten und ganzen Trauben für die Destillation verwendet. Jahrelange Erfahrung, sowie der Anspruch höchster Qualität, garantieren ein vollendetes Grappaerlebnis.

Traubensorten: Glera, Riesling

Alkoholvolumen: 40%

Format: 2cl



Barolo Principi Aldobrandini, Porta San Pancrazio, Toscana

9,50CHF

Notizen: Würziger Geschmack nach Lakritze, Beeren und Pflaumen. Sehr fruchtiger Abgang.

Vinifikation: Nur die besten Trester aus den Gebieten Piemont, Veneto, Friaul, Trentino, Puglia, Sizilien und der Region Toscana werden ausgewählt.

Traubensorten: Barolo 100%

Alkoholvolumen: 43%

Format: 2cl



Brunello Principi Aldobrandini, Porta San Pancrazio, Toscan 9,50CHF

Notizen: *Kräftig und aromatisch im Geschmack mit Aromen von getrockneten Früchten. Intensiver Duft nach Cassis und Heidelbeeren, sehr harmonisch.*

Vinifikation: *Klarer Grappa, aus in der Toskana gewachsenen Brunello Trauben.*

Traubensorten: *Brunello 100%*

Alkoholvolumen: *43%*

Format: *2cl*



Grappa di Brunello, Conti Costanti, Toscana

9,50CHF

Notizen: *Für den Liebhaber der traditionellen, klassischen Grappas. Kernig mit kräftigem Charakter; jedoch ohne brandig zu wirken.*

Vinifikation: *Aus frischem Traubentrester, nach dem klassischen doppelten Destillierverfahren hergestellt.*

Traubensorten: *Sangiovese Rosso 100%*

Alkoholvolumen: *42%*

Format: *2cl*



I Due Patriarchi, Distilleria Aquileia, Friuli Venezia Giulia

9,50CHF

Traubensorten: *Couvée di Malvasia Istriana, Müller Thurgau, Ribolla Gialla*

Alkoholvolumen: *42%*

Format: *2cl*