

Grappe



Grappa di Amarone Campo die Gigli 40.00% 0,5 l CHF 48.00

Grappa di Amarone –Barrique- 40.00% 0,5 l CHF 40.00

Aus der Kraft dieses Weinsymbols und spezieller aus seinem Trester wird ein edler Grappa von auserlesenem und flagrantem Duft destilliert. Mit traditioneller unkontinuierlicher Methode durch Dampfbad in kleinen Kupferkesseln geschieht diese magische und alchemistische Destillation von Grappa aus Amarone Campo dei Gigli, eine Philosophie der Gaumenfreude. Die vibrierende Energie dieses Grappas verleiht ihm einen gefälligen trockenen, abgerundeten und gleichzeitig weichen Charakter. Im Gaumen entwickelte sich ein reiches Aroma mit gutem Körper und warmer Alkoholpräsenz. Die Struktur ist harmonisch und eindeutig. Das Bukett ist eindringlich und samtig und leicht nach Amarone mit seinen fruchtigen Fragaranzen schmeckend.

Grappa di Chianti Classico 45.00% 0,5 l CHF 55.00

Castello di Fonterutoli

Farbe: transparent und glänzend, Nase: fein und elegant mit ausgeprägtem Trestergeruch, dessen Wohlgeruch Ausdruck der Noblesse der Weinberge ist, aus denen er stammt, leicht grasartige Eindrücke und Pflaumen-Sauerkirscharomen. Mund: trocken, sehr harmonisch mit leichter, aber angenehm bitteren Prise, die zum Charakter und zur Persönlichkeit des Produkts beiträgt. Gutes Andauern, hinterlässt ein angenehmes und reines Gefühl. Schlussfolgerungen: ein harmonischer Weingeist, aber mit einer kräftigen und eleganten Struktur, der alle befriedigt - ob sie einen Schnaps mit entschlossenen Charakter oder aber ein Produkt suchen, das in Ruhe gekostet wird.

Grappa di Nero D'Avola 40.00% 0,5 l CHF 50.00
Donnafugata

Kräftiges Destillat, das Wärme und Harmonie mit langem aromatischem Nachhall vereint.

Feinste Gewürz- und Lakritznoten. Beeindruckt durch seine Klarheit und seine sinnlich-herbe Eleganz. Exzellenter Abschluss eines Mahls. Klassische Mariage mit dunkler Schokolade (mindestens 70% Kakao) oder mit einer mittelkräftigen Zigarre.

Grappa di Zibibbo 40.00% 0,5 l CHF 50.00
Donnafugata

Destillat von großer aromatischer Intensität, weich und schmeichelnd. Breitgefächertes, typisch mediterranes Bouquet, in dem süße Nuancen von Orangenblüte, Datteln und Rosinen dominieren. Ein Grappa, der das Strahlen des Zibibbo von Pantelleria zum Ausdruck bringt. Am Ende eines Mahls als Begleitung zu einem Obstdessert oder zu Halbgefrorenem. Interessant auch mit Schokolade (höchstens 70% Kakao), mit Zitrusfrüchten aromatisierte Schokolade und torroncini (Süßware aus Nougat, Mandeln und Honig)

Grappa Ben Ryè –Barrique- 42.00% 0,5 l CHF 60.00
Zibibbo, Donnafugata

Goldschimmerndes Destillat mit zarten Aprikose- und Rosinenaromen; weicher und umhüllender Geschmack mit Noten von trockenen Feigen und Honig, der auf harmonische und elegante Weise die Charakteristiken von Pantelleria, der Insel der Sonne und des Windes zum Ausdruck bringt. Als Dessertwein zu Trockenobst, Schokolade und Fruchtgelees sowie cremigen Süßspeisen. In kleinen leicht bauchigen Tulpengläsern bei 12-16° C servieren.

Grappa di Rosso Conero 43.00% 0,5 l CHF 48.00
Garofoli

Erstklassige Qualität der materia prima und eine akkurate Verarbeitung übertragen auf das Endprodukt einzigartige Charakteristiken: Eine weiche, abgerundete und delikate Grappa.

100% Montepulciano, Bernsteinengelb, Angenehm aromatisch, für die Rebsorte typisch, Weich, delikat, doch gleichzeitig markant.

Grappa di Verdicchio 43.00% 0,5 l CHF 48.00
Castelli di Jesi
Garofoli

Die Charakteristiken der Verdicchio-Tresterinhaltsstoffe verleihen dieser Grappa unnachahmliche Duft und Geschmacksfacetten. Die Beerenhülsen werden fermentiert und danach einem akkuraten Destillationsverfahren unterzogen, das dem harmonischen Äquilibrium zwischen Duft und Geschmackskomponenten Ausdruckskraft verleiht. Glanzklares Weiß, Angenehm aromatisch, typisch für die Ursprungsrebsorte, Trocken, weich und gleichzeitig delikat.

Grappa Sessanta -Barrique- 60.00% 0,5 l CHF 70.00
Nero D'Avola
Marchesi Mazzei

Von der erfahrenen Hand des Master Distiller Giovi kommt einem wirklich einzigartigen Grappa. Grappasessanta wird produziert mit einem exklusiven Methode, die Reifung in kleinen Fässern enthält. Das Ergebnis ist eine leistungsstarke, komplexe und dennoch gleichzeitig die reibungslose Grappa. Nach einem langsamen und schrittweisen Heizung Prozess, ist nur das Herz der Destillation verwendet. Die Köpfe und die Schwänze werden verworfen.

Grappa Sessantanni 40.00% 0,5 l CHF 55.00
Primitivo di Manduria
Feudi San Marzano

Ein wunderschöner Grappa aus dem Trester des bekannten Primitivo di Manduria Sessantanni, der Kultwein von Feudi San Marzano. Die Lagerung im Holzfass gibt diesem Grappa die zarte gelbe Farbe und ein elegantes Aroma und einen anhaltenden Geschmack, dunkler Schokolade, Gebäck, Pralinen.

Distilleria DOMENIS, Friuli



DOMENIS®
DISTILLATORI DAL 1898

Grappa Storica Domenis	50.00%	0,5 l	CHF 55.00
Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Tocai, Verduzzo, Picolit			
Grappa Storica Nera Domenis	50.00%	0,5 l	CHF 55.00
Cabernet, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot			
Grappa Secolo Domenis	60.00%	0,5 l	CHF 65.00
Sauvignon, Tocai, Pinot Grigio, Cabernet, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso			
Acquavite Storica d'Uve	42.00%	0,5 l	CHF 70.00
Sauvignon, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Tocai, Verduzzo, Picolit			

Nach der geheimen und traditionellen Methode der Familie Domenis wird eine Grappa hergestellt, die schon immer Storica genannt wurde, wegen ihrer unvergleichbaren Qualität. Die besten Rebsorten bzw. deren Trester werden akkurat ausgesucht und meisterhaft konserviert, damit sie somit den besten Ertrag und die beste Qualität liefern können. Deren Destillation erfolgt über das originale diskontinuierliche Prinzip in Kupferkesseln, welche ihrerseits mit direktem Wasserdampf auf niedrige Temperatur gehalten werden, damit die Extraktion und die Selektion der besten Düfte und Aromen sich entfalten können.

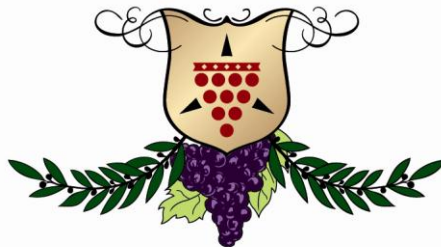
Grappa Blanc/Neri Riserva, Barrique	40.00%	0,7 l	CHF 48.00
Sauvignon, Chardonnay, Cabernet, Refosco			
Grappa Blanc Moscato	40.00%	0,7 l	CHF 45.00
Grappa Blanc Sauvignon	40.00%	0,7 l	CHF 45.00
Grappa Neri Cabernet	40.00%	0,7 l	CHF 45.00
Grappa Neri Refosco	40.00%	0,7 l	CHF 45.00
Grappa Chardonnay	40.00%	0,7 l	CHF 45.00

Die gereiften Grappe

Es ist traditionell verankert, dass der Reifeprozess der Grappa in antiken Holzfässern stattfindet, dabei nicht nur darauf achtend, dass die Aromen des Barrique abgegeben werden, sondern auch wissend, dass eine Reihe von Reaktionen durch das Holz bedingt erfolgen und dem Grappa eine weiche und runde Note verleihen, geeignet für einen delikaten und anspruchsvollen Geschmackssinn. Deren Name ist Sogno di Dama, sie beinhalten das Versprechen profunde und zufriedene Emotionen zuzulassen.

Distilleria Domenis

Die Brenntradition der Familie Domenis rührt noch von der Zeit des "Valli de Natissone", also noch zurückreichend bis zu der Zeit Venedigs. Von diesen Hügeln emigrierte die Familie Domenis nach Cividale del Friuli. Hier setzten sie ihre Aktivitäten fort und destillierten in allen möglichen Variationen Destillate, Rohstoffe (Trester) verwendend und nach der Tradition und den Methoden der Familie, um einen Traubenbrand herzustellen, welcher schon zu dieser Zeit Storica genannt wurde und um sich darüber hinaus von anderen Herstellern zu abzugrenzen.



EMOZIONI DEL SUD