

## V I N S

### „Wein ist in Wasser aufgelöstes Sonnenlicht.“

Galileo Galilei, Philosoph und Universalgelehrter

In der Krone wollen wir unseren Gästen nur das Beste bieten. Das gilt selbstverständlich auch für den Wein. So finden Sie bei uns das weit und breit grösste und exklusivste Angebot an Bündner und Veltliner Weinen. Überhaupt ist Italien mit hervorragenden Tropfen in unserem Keller vertreten, und auch aus den Graubündner Weinbergen halten wir ein paar Schätze für Sie bereit.

Der Guide Michelin, die weltweite Nummer eins unter den Hotel- und Restaurantführern, verleiht der Weinkarte das begehrte Traubensymbol für ein besonders attraktive Angebot.

Im Veltlin, das fast drei Jahrhunderte lang (bis 1797) zu Graubünden gehörte, liegen Weinbau und Weinhandel zu einem grossen Teil in Schweizer Händen. Und der Qualitäts-schub, den das Veltlin in den vergangenen zwei Jahrzehnten erlebte, ist beispiellos: Dank neuen Reben, Handlese der Trauben, Eichenfasslagerung, schonendster Abfüllung und vorbildlicher Professionalität auf allen Ebenen wird heute ein absolutes Spitzenniveau erreicht. Für Weinpapst Robert Parker etwa zählen einige Veltliner Sorten zu den allerbesten Weinen Italiens.

In der Vitrine beim Eingang zur Krone präsentieren wir Ihnen unsere Sorten und Produzenten auf einen Blick. Es sind zahlreiche Trouvaillen darunter. Die Veltliner und auch die Bündner Weine bieten wir Ihnen auch im Offenausschank an. Selbstverständlich können Sie eine angebrochene Flasche mit nach Hause nehmen. Und damit auch alles stimmt, halten wir eine exzellente Auswahl an Grappe von unseren Produzenten bereit.

Viva!

### WEINSPEZIFISCHE BEZEICHNUNGEN

- Weisswein
- Roséwein
- Rotwein

- AOC** Appellation d'Origine Contrôlée
- DOC** Denominazione di Origine Controllata
- DOCG** Denominazione di Origine Controllata e Garantita
- IGT** Indicazione Geografica Tipica

## WEINGUT ZUR ALTEN POST, GEORG SCHLEGEL

### ● Jeninser Schiller, AOC 13.3 % 17/18

Rebsorte: Chardonnay und Pinot Noir

Weinausbau: Im Stahltank.

Ein alteingesessener Bündner – eine Laune der Zeit. Die Eigenschaften des Pinot Noir und des Chardonnays ergänzen sich hier hervorragend. Die Fülle ist für einen Rosé sicherlich aussergewöhnlich.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
17.60	26.40	44.—	53.—

### ● Pinot Noir "Pradafant", AOC 14 % 16/17

Rebsorte: Pinot Noir

Weinausbau: Maischegärung in Bottichen. Etwa 12 Monate im Barrique.

Die Trauben stammen teilweise von alten Rebstöcken. So jugendlich und doch so reif präsentiert sich der Pradafant. Brombeere, Pflaume, dezente Vanille verführen den Gaumen. Ein Kraftbündel mit edler Struktur.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
25.—	37.50	62.50	75.—

## WEINGUT LAMPERT

### ● Maienfelder Pinot Noir Sélection, AOC 13.8 % 16/17

Rebsorte: Pinot Noir

Weinausbau: 75% im grossen Holz, 25 % im gebrauchtem französischen Barrique.

Die beerige Frucht schmeichelt der Nase. Ganz dezent ist ein Rauchduft und Marzipan zu erahnen. Gut eingebundene Tannine halten bis zum Finale. Ein sehr eleganter und doch kräftiger Wein.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
19.20	28.80	48.—	58.—

### ● Zweigelt-St. Laurent, Maienfeld, AOC 13 % 16/17

Rebsorte: Zweigelt und St. Laurent

Weinausbau: 12 Monate in französischem Barrique.

Die dichte Frucht erinnert an dunkles Kompott und blaue Beeren, die von einer leichten Würzigkeit begleitet werden. Die Frucht ist auch im Gaumen opulent aber keineswegs erschlagend. Leichte Mineralik zeigt sich im Kern dieses Cuvées.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
27.20	40.80	68.—	82.—

## WEINGUT EICHHOLZ, IRENE GRÜNENFELDER

○ **Jeninser Sauvignon Blanc, AOC (limitiert) 13.6 % 2018**

Rebsorte: Sauvignon Blanc  
Weinausbau: Im Stahltank ausgebaut.

Die würzige, von Stachelbeeren dominierte Aromatik wirkt belebend, dicht und anhaltend. Diese reifen Früchte schmeicheln mit edler Süsse bis zum erfrischenden leicht trockenen Finale im Gaumen.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
31.20	46.80	78.—	94.—

● **Pinot Noir "Alte Reben", AOC 13.5 % 16/17**

Rebsorte: Pinot  
Weinausbau: Ein Jahr Ausbau im Barrique (zweite dritte Füllung).

Der Alte Reben überzeugt durch ein offenes und beeriges Bouquet mit feiner Würzaromatik und frischen Komponenten. Elegant und rotbeerig mit einer wunderschönen Struktur. Zimt- und Vanillearomen zeigen sich dezent im Hintergrund und die Tannine sind fein eingebunden.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
31.20	46.80	78.—	94.—

● **Jeninser Pinot Noir Eichholz, AOC 13.4 % 16/17**

Rebsorte: Pinot Noir  
Weinausbau: Zwei Wochen Maischegärung. Ein Jahr im Barrique.

Bereits die Nase verwöhnt der Eichholz mit warmer dichter Frucht. Eine wunderschöne Mineralität rundet den ersten Eindruck ab. Die Wärme spürt man auch geschmacklich, und die Aromen von Kirsche und Zimt begleiten bis zum langen Abgang.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
36.—	54.—	90.—	108.—

## WEINGUT DAVAZ, ANDREA DAVAZ

○ **Fläscher Pinot Blanc, AOC 13.3 % 17/18**

Rebsorte: Pinot blanc  
Weinausbau: Edeltank

Weich und cremig im Duft. Der dichte Geschmack vereint spannend die Schiefermineralität und die Aromen von Aprikose und Bergamotte.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
21.—	31.50	52.50	62.—

● **Fläscher Pinot Noir „Grond“ 13.5 % 16/17**

Rebsorte: Pinot Noir  
Weinausbau: 12 Monate im Barrique der zweiten Füllung

Reife Brombeere und wunderbare Kräuter verzücken die Nase. Diese Eindrücke werden im Gaumen durch zarte Holznoten und Waldbeerenaromen ergänzt.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
26.—	39.—	65.—	78.—

## WEINGUT MÖHR-NIGGLI

### ● **Maienfelder Merlot Barrique, AOC** **13.5 %** **16/17**

Rebsorte: Merlot

Weinausbau: Vier Wochen in offenen Holzbottichen vergoren.  
Zu 30 % 12 Monate im neuen Barriques ausgebaut.

Die grünliche Würze gepaart mit schwarzer Frucht ist ein besonderes Merkmal dieses Merlots. Eine gute Dosis Röstaromen, das kräftige Tannin und dazu eine dezente Fruchtsüsse runden den mittleren bis grossen Körper ab.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
30.—	45.—	75.—	90.—

### ● **Maienfelder Pilgrim, AOC** **Matthias und Sina Gubler-Möhr** **13 %** **2017**

Rebsorte: Pinot Noir

Weinausbau: Ein Jahr in neuen und gebrauchten Holzfässern.

Betörende Düfte von Waldbeere, Zimt und Nuancen von Marzipan. Ein butterweicher Auftakt wird gefolgt von kräftiger Struktur. Dunkle Beeren, Pfeffer und jugendliches Tannin begleiten den „Pilger“ bis zum edlen Finale.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
32.—	48.—	80.—	96.—

## THOMAS MARUGG

### ○ **Fläscher Riesling Silvaner, AOC** **12 %** **17/18**

Rebsorte: Riesling Silvaner

Weinausbau: Zwei Wochen Kälterung, dann Ausbau im Stahltank.

In der Nase Muskat und Heublumen. Im Gaumen kräftig, würzig und gut ausbalanciert. Schöne Eleganz!

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.80	27.20	47.—	56.—

### ● **Pinot Noir "Kruog", AOC, Fläsch** **13.5 %** **2016**

Rebsorte: Pinot Noir

Weinausbau: Ein Jahr in teilweise neuem französischem Barrique.

Dicht und kräftig mit Noten von Cassis und Kirsche in der Nase. Weich fließende mollige Tannine begleiten den Geschmack von reifen Früchten, ohne jedoch aufdringlich zu erscheinen.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
29.—	43.50	72.50	87.—

### ● **Cuvée "Brittis", AOC, Fläsch** **13.8 %** **15/16**

Rebsorte: Pinot Noir und Diolinoir

Weinausbau: Ein Jahr in zur Hälfte neuem französischem Barrique.

Kräftige Fruchtaromen von schwarzen Früchten mischen sich mit pfefferwürzigen Noten. Ein Hauch von Vanille und vollmundiger Frucht begleiten diesen prallen Wein mit breiter Struktur bis zum enorm langen Finale.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
34.—	51.—	85.—	102.—

## NINO NEGRI

● **Le Tense, Sassella, Superiore, DOCG** **13.5 %** **15/16**

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Während 12 Monaten im Barrique ausgebaut.

Als Erstes fällt einem bei diesem Sassella der hervorragende Gesamteindruck auf: eine samtig-geschmeidige Struktur und mit einem dichten Kleid runder Tannine versehen. Fruchtnoten und Anklänge von Mandel und Teer betören den Gaumen.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.80	27.20	47.—	56.—

● **Inferno Mazér, Valtellina Superiore, DOCG** **14 %** **15/16**

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: 6 Monate traditionelles Eichenfass, 6 Monate französische Eiche (Barrique).

Die Einzellige Inferno verleiht diesem Wein eine für Nebbiolo typische Struktur: Stoffige Robe mit viel Schmelz ohne Schwachstellen.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.80	27.20	47.—	56.—

● **5 Stelle, Sfursat, DOC** **16 %** **15/16**

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Während 12 Monaten im Barrique ausgebaut.

Über der klaren und straffen Struktur des Nebbiolo-Weines entfaltet sich viel Schmelz. Überreife Früchte und perfekt eingebundene Ausbauaromen bezaubern die Nase und den Gaumen. Dieser profilierte Wein mit Ecken und Kanten tritt als würdiger Begleiter eines Festessens auf.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
36.—	54.—	90.—	108.—

## MAMETE PREVOSTINI

● **Santa Rita, Rosso di Valtellina, DOC** **13 %** **16/17**

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Kalte Vorgärung, anschliessend Maischengärung im Edelstahltank

Rubinrot strahlt dieser ehrliche Nebbiolo. Angenehm frisch mit wenig Säure.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
16.—	24.—	40.—	48.—

● **Corte di Cama, Valtellina Superiore, DOCG** **16 %** **15/16**

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Ein Teil der Trauben wird sofort gekeltert, ein zweiter Teil der Trauben zuerst zwei Monate getrocknet. Es folgen 15 Monate gemeinsamer Reifung im Eichen-Barrique.

In der Nase duftet der Cama zuerst nach Waldbeeren und eingemachtem Obst. Im Gaumen dann warm, trocken und harmonisch mit lang anhaltendem Abgang.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
26.—	39.—	65.—	78.—

● **Sforzato Albareda, Valtellina Superiore, DOCG** **16 %** **2015**

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Trocknung der Trauben bis Ende Januar, 18 Tage alkoholische Gärung der Maische, 15 Monate Ausbau in neuen Eichen-Barriques und 12 Monate Reifung in der Flasche.

Dunkles Granatrot. Ein vielfältiges Bouquet mit eleganten Würzaromen und dem Duft von getrockneten Früchten. Üppig und gehaltvoll im Gaumen mit Anklängen von Rosinen und eingelegtem Obst. Ein Spitzenwein!

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
31.20	46.80	78.—	94.—

## RIVETTI & LAURO

○ **Calis, Terrazze Retiche, IGT** 12.5 % 16/17

Rebsorte: Sauvignon Blanc und Pignola

Weinausbau: Vergärung im Stahltank.

Spannende Kombination von Limette und weissem Holunder in der Nase.

Im Gaumen folgen Anklänge von Himbeere, Krischen und sogar etwas Zimt.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
19.—	28.50	47.50	57.—

● **Cormelò, Terrazze Retiche, IGT** 12.5 % 2016

Rebsorte: Nebbiolo und Merlot

Weinausbau: Reifung für 18 Monate in grosser Eiche zweiter Füllung.

Würzig, mit Noten von Birne und Marzipan. Der Cormelò hält sich im Mund

und zeigt einen breiten Körper. Aromatisch und elegant.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
19.—	28.50	47.50	57.—

● **Ui, Valtellina Superiore, DOCG** 13.5 % 2014

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Für zwei Jahre in neuer grosser Eiche und teilweise im neuen französischen Barrique.

Intensive Aromatik nach reifen Pflaumen, Haselnüssen und Vanille. Der Auftakt

ist elegant und zugleich opulent. Eine wunderbare Mineralität rundet ab.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
24.40	36.60	61.—	73.—

## AZIENDA SANDRO FAY

● **Costa Bassa, Valtellina Superiore, DOCG** 12.5 % 14/15

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: 12 Monate im Barrique ausgebaut.

Der kleine Cru der Fays ist ein fruchtiger Wein mit leichter Würze. Der warme,

weiche Geschmack rundet den eleganten Eindruck ab.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.—	27.—	45.—	54.—

● **Ronco del Picchio, Sforzato, DOCG** 15 % 14/15

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Auf Darren zum Austrocknen gelegt, danach 24 Monate im Eichenfass.

Das Bouquet von Sauerkirschen und Balsamico Noten prägen diesen authentischen „Sfursat“.

Samtiger Geschmack und finessenreiches Finale.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
34.—	51.—	85.—	102.—

## AZIENDA "LA PERLA", MARCO TRIACCA

● **Riserva Elisa, Valtellina Superiore, DOCG** 13.5 % 13/14

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: 36 Monate in kleinen und 5 in grossen ungerösteten Eichenfässern

Durch das späte Abernten der Trauben entsteht ein fruchtiger, harmonischer

Wein mit feiner Beerennote.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
24.40	36.60	61.—	73.—

● **Quattro Soli, Sforzato, DOCG** 14.5 % 2013

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Nach 3 monatiger Traubentrocknung 20 Monate im grossen Eichenfass

Intensives Rubinrot. Feines Fruchbouquet gepaart mit kerniger Säure. Noten von

Himbeeren und kaltem Rauch runden den Sforzato ab.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
30.40	46.20	76.50	91.—

## ROMEDI WEINE & PLOZZA WEINE

### ○ Chardonnay Whiteedition, IGT 13 % 2017

Rebsorte: Chardonnay

Weinausbau: In leicht gerösteter französischer Eiche gelagert.

Reiche und komplexe Frucht mit einem Hauch von Honig und Vanille. Die vielschichtige Struktur verbindet sich harmonisch mit dem feinen Holzaroma

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
18.—	27.—	45.—	54.—

### ● Passione Silveredition, Valtellina, DOCG 15.5 % 2012

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: 4 Jahre in Kastanienfässern gereift, danach 1 Jahr in gerösteten Barriques aus französischer Eiche.

Vielfruchtiges Bouquet mit Noten von Vanille und feinen Röstaromen. Edler voller Körper mit dezentem Geschmack nach frischer Brotrinde.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
35.—	52.50	87.50	104.—

### ● N°1 "Numero Uno", Terrazze Retiche Sondrio, IGT 16 % 2015

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Trauben 2 Monate leicht getrocknet. Reift im Stahltank und in Barrique aus neuer französischer Eiche.

50-jährige Rebstöcke liefern die Trauben. Der Duft nach Rosinen und Pflaumen schmeichelt der Nase. Die Struktur ist elegant und stattlich. Den Gaumen erfreuen Noten von Vanille, Zimt und Pflaumen. Langanhaltendes Finale.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
35.—	52.50	87.50	104.—

## RAINOLDI

### ● Prugnolo, Valtellina Superiore, DOCG 13 % 13/14

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Reift in kleinen Fässern aus Eichenholz.

Pflaumen, Kirsche und ein wenig Haselnuss in der Nase, im Gaumen voll und samtig. Ein Wein, der auch bereits in jungen Jahrgängen besticht.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
19.—	28.50	47.50	57.—

### ● Fruttaio Ca'Rizzieri, Sfursat Valtellina, DOCG 15.5 % 2015

Rebsorte: Nebbiolo

Weinausbau: Gärung und Reifung während 15 Monaten im Barrique, 12 Monate Veredlung in der Flasche.

Der Fruttaio wird nur mit den besten Jahrgängen gekeltert. Die Trauben werden auf Lattenroste getrocknet. Intensiv und fruchtig im Duft mit leichter Andeutung von Kakao. Im Gaumen warm, kräftig und überaus harmonisch. Ein Hochgenuss.

2 dl	3 dl	5 dl	7.5 dl
36.—	54.—	90.—	108.—

# VIN ROSÉ · ROSEWEIN

## SCHWEIZ

### Graubünden

**Zur Alten Post, Familie Georg Schlegel** 13.3 % 17/18 53.—  
Ein alteingesessener Bündler – eine Laune der Zeit. Die Eigenschaften des Pinot Noir und des Chardonnays ergänzen sich hier hervorragend. Die Fülle ist für einen Rosé sicherlich aussergewöhnlich.

# VIN COTSCHEN · ROTWEINE

## SCHWEIZ

### Tessin

**Merlot del Ticino, Vallombrosa, DOC** 12.3 % 14/15 51.—  
Intensives Rubinrot. In der Nase leicht würzig mit anhaltender Waldbeerennote. Im Gaumen intensiv und voll mit präsenten Gerbstoffen. Ein typischer Merlot, der ausschliesslich im Edelstahltank ausgebaut wurde.

**Vindala VINATURA, DOC, Settemaggio (Rarität, limitiert)** 13.4 % 15/16 98.—  
Ein Wein von grosser Struktur: Rund, ausgewogen, körperreich. Die Merlot-Trauben werden zuerst am Rebstock und dann auf Gittern getrocknet. Dann reift der Vindala für 20 Monate im Barrique. Ein Genuss!

### Wallis

**Syrah, AOC, Albert Mathier & Fils** 14 % 2017 58.—  
Im Eichenholz ausgebaut präsentiert sich der Syrah mit Aromen von Kirschen und Blaubeeren. Auch eine dezent pfeffrige Note ist zu spüren. Die konzentrierte Frucht mit straffem Tannin hält bis zum langen Finale an.

**Cornalin, AOC, Albert Mathier & Fils** 14 % 16/17 63.—  
Wilde Beeren treffen auf Kräuternoten. Im Gaumen feine Aromen von Schwarzkirschen und Nelken. Der Cornalin reift ausschliesslich im Stahltank und überzeugt mit komplexem anhaltendem Körper.



# VIN COTSCHEN · ROTWEINE

## ITALIEN

### Toscana

**Campaccio, Terrabianca Guldener, IGT** 13.5 % 13/15 81.—

Hier vereinen sich auf eindruckliche Weise Sangiovese mit Cabernet Sauvignon-Trauben.

**Brunello di Montalcino, Altesino, DOCG** 14 % 2010 96.—

Feinfruchtig und würzig, kräftig in Geschmack und Abgang. Die Sangiovese-Traube reift während vier Jahren in Eiche.

### Alto Adig, Südtirol

**De Piano, Merlot Cabernet DOC, St Michael Eppan** 14 % 15/16 58.—

Die beiden Traubensorten werden separat vinifiziert. Wie bei einem wohl klingenden Musikstück harmonisieren die Fülle und die Kraft des Merlots mit den weichen Tanninen des Cabernets. In der Nase fruchtige Aromen von dunklen Beeren und im Im Gaumen eine harmonische Fülle.

**Lagrein, Riserva, DOC** 14 % 15/16 56.—

Die Traubensorte Lagrein hat sich aufgrund strenger Rebselektionen zur Komponente für einen Spitzenwein entwickelt. Die Trauben aus klassischer Einzellage um Bozen ergeben einen komplexen und kraftvollen Wein mit vielfältiger Aromatik.

### Veneto

**Solane, Santi Valpolicella Classico Superiore, DOC** 13.5 % 14/15 49.—

Warme, kräftige Aromen - typisch für den Ripasso - mit Pfeffer und Früchten im Gaumen. Langer anhaltender reichhaltiger Abgang. (Molinara, Rondinella und Corvina)

**Amarone della Valpolicella, Santi, DOC** 16 % 12/13 79.—

Majestätisch und würzig, ein Amarone der Spitzenklasse. (Molinara, Rondinella und Corvina)

### Sizilien

**Sedàra, Barrique, Tenuta Donnafugata, DOC** 13.5 % 15/16 48.—

Gehaltvoll und nach Erde und Vulkan duftender Nero d'Avola.

**Tancredi, Barrique, Tenuta Donnafugata, IGT** 13.5 % 2014 81.—

In der Nase Vulkan, im Gaumen Fülle und Körper mit langem, duftenden Finale. (Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon)

**Mille e una notte, Contessa Entellina, IGP** 14 % 2012 108.—

Ein prächtiger Nero d'Avola mit grossem Charakter der seinem Namen alle Ehre macht.

# VIVA . ZUM WOHL

Bereits in der dritten Generation ist das Schnapsbrennen für die Edelbrennerei Zuber eine grosse Leidenschaft. Herzblut und Sorgfalt sind ihr Markenzeichen. Zum wiederholten Mal hat die nationale Spirituosenprämierung „DistiSuisse“ die besten Brenner des Jahres ausgezeichnet. Wir gratulieren herzlich zu sieben Goldmedaillen und zum zweifachem Kategoriensieg.

<b>Schnäpse:</b>	Himbeergeist „Goldmedaille“	2 cl	43 %	8.50
	Vieille Poire (Birne) „Goldmedaille“	2 cl	40 %	8.50
	Burgermeisterli (Kräuter/Änis) „Goldmedaille“	2 cl	43 %	8.50
<b>Liköre:</b>	Quitte „Silbermedaille“	2 cl	25 %	8.—
	Jolie pomme (Apfel) „Silbermedaille“	2 cl	20 %	8.—

## BÜNDNER PORTWEIN

### Likörwein Dioli von Irene Grünenfelder

Irene Grünenfelder keltert den Pinot zu Portwein.

Intensives Bouquet von Pflaume und Cassis

	4 cl	20 %	18.—
--	------	------	------

## GRAPPE

### Bündner Herrschaft

#### Maiefelder Marc, Alp-Öhi-Tropfen

Ein besonderes Destillat. Gelb in der Farbe, schön abgerundet und daher typisch „Marc“.

2 cl	41 %	8.—
------	------	-----

#### Jeninser Marc, Barrique, Georg Schlegel

Mildes Destillat des Weinguts Alte Post. Durch 10-jährige Lagerung im Eichenfass verfeinert.

2 cl	42 %	13.50
------	------	-------

#### Marc, Thomas Marugg

Der Jahrgang 2002 begeistert Marc Fans. Der gehaltvolle Edelbrand überzeugt mit schöner Reife.

2 cl	42 %	14.—
------	------	------

### Valtellina

#### Madulainer Grappa, Romedi

Traditionsreiches Destillat aus Nebbiolo Trauben.

Drei Jahre Lagerung im Kastanienfass.

2 cl	41 %	8.—
------	------	-----

#### Grappa di Sfursat, Nino Negri

Fein und bezaubernd im Aroma. Die ausgeprägte Struktur des berühmten „5 Stelle Sfursat“ spürt man besonders im anhaltenden Bouquet.

2 cl	43 %	14.—
------	------	------

#### Grappa di Sforzato, Albareda, Mamete Prevostini

Ein wunderbarer Grappa, der nach Kirschen und kandierten Früchten schmeckt.

2 cl	43 %	13.—
------	------	------