

# GRAPPA



**BELLAVITE Grappa di Primitivo 40%**  
Castagner

**Italien – Veneto**

**2cl 6.50**

Dieser Grappa, aus dem Trester der Rebsorte Primitivo destilliert, offenbart in der Nase ein betörendes Bouquet, das an balsamische Aromen, an Gewürze und an fruchtige Noten erinnert. Im Gaumen körperreich, komplex und im Finale weich, lang und harmonisch. So präsentiert sich dieser Grappa der höchsten Qualitätstufe.



**BELLAVITE Grappa di Moscato Barrique 40%**  
Castagner

**Italien – Veneto**

**2cl 7.50**

Für die Destillation wird nur der Trester der Rebsorte Moscato verwendet. Dieser authentische Grappa wird nach der traditionellen Methode gebrannt und anschliessend im Barrique ausgebaut. Dadurch gelangt der Grappa zu Feinheit, Intensität und aromatischer Vielfalt höchster Güte.



**BELLAVITE Grappa di Amarone Barrique 40%**  
Castagner

**Italien – Veneto**

**2cl 7.50**

Dieser Grappa wird aus dem besonders aromatischen Weintrester gebrannt, der für die Kelterung des prestigeträchtigen Amarone verwendet wird. Der Brennmeister achtet sorgfältig darauf, dass nur gesundes Rohmaterial verwendet wird, denn nur dieses ergibt ein Destillat, das den hohen Qualitätsansprüchen gerecht wird. Die sprichwörtlich feine, reintönige Aromatik entsteht einerseits während des Brennprozesses und andererseits durch den Ausbau im Eichenfass.



[www.kreuz-steinmaur.ch](http://www.kreuz-steinmaur.ch)

**BELLAVITE Grappa Brunello di Montalcino Barrique 40%**

**Castagner**

**Italien – Veneto**

**2cl**

**8.00**



Dieser filigrane Grappa Brunello di Montalcino Barrique begeistert durch seine Vollmundigkeit, den zarten, fruchtigen Aromen und mit seiner weichen Textur. Vor dem Destillieren wird der Trester der Trauben mit ausgewählten Hefestämmen für die Veredelung vorbereitet, wo er auf natürliche Weise seine intensiven und feinen Aromen entwickelt. Mit der Destillation bei niedrigen Temperaturen unter Teilvakuum werden viel reinere und intensivere Aromen extrahiert als bei herkömmlichen Destillationsverfahren. Danach reift er noch in Barriques und erhält so seine Feinheit und bernsteinerne Farbe. In der Nase überzeugt er durch eine ausgeprägte Frucht mit Aromen von Orangenschale, getrockneter Aprikose, Vanille, Honig und einem Hauch von Mandel. Im Gaumen wiederholt sich die reine, fruchtige Aromatik und im Abgang überzeugt er durch seine Eleganz und ausgewogenen Harmonie.

**BELLAVITE Grandi Cru Riserva 3 years old 38%**

**Castagner**

**Italien – Veneto**

**2cl**

**12.00**



Der Grappa Grandi Cru Riserva überzeugt durch seine Filigranität und Komplexität. Bei der Herstellung wird der streng selektierte Trester von weissen und roten Trauben vor dem Destillieren mit ausgewählten Hefestämmen für die Veredelung vorbereitet. Bevor der Grappa in Flaschen abgefüllt wird, reift er drei Jahre in Barriques und erhält so seine Feinheit und bernsteinerne Farbe. Bereits der Auftakt lässt auf ein Produkt schliessen, das durch Eleganz zu überzeugen weiss. Sowohl in der Nase als auch im Gaumen wartet dieser edle Grappa mit süssen Noten von Vanille und Aromen von reifem Apfel, Birne, Honig und Mandel auf. Mit seiner eleganten Struktur, der reintönigen Aromatik und dem nachhaltigen Abgang ist er ein wahres Erlebnis für jeden Geniesser.

**Grappa di Amarone della Valpolicella 43 Vol. %**

**Domini Veneti**

**Italien – Veneto**

**2cl**

**10.00**



Die Destillation dieses Grappa erfolgt nach traditioneller Art. Dafür wird nur der Trester der Trauben verwendet, aus denen der Amarone gekeltet wurde. Das Destillat weist dadurch eine eindeutige Primäroromatik auf, was für die Qualität dieses Edelbrandes spricht. Die Qualität der verwendeten Maische und die kunsthandwerkliche und zugleich professionelle Verarbeitungsmethode verleihen diesem in limitierter Anzahl destillierten Grappa di Amarone della Valpolicella seinen einzigartigen Charakter und Stil.