

SCHWEIZER WEINKARTE



SCHAUMWEIN

Zürich Unterland

Regensberger « Blanc de blanc » Vin Mousseux Brut 2006 45.00
 Weingut Weidmann, Zürich Unterland
*9 Monate auf der Hefe (sur lie), Degorgement Dez. 2008,
 Feinperlig und prickelnd, mit dezenter Fruchtnote und blumigen Aromen*

WEISSWEIN

Neuenburg-Vully-Bielерsee

Twanner Blanc AOC 2007 47.00
 Werner K. Engel, Twann, Bielersee
*Rassig, frisch und spritzig zeigt sich dieser Twanner Chasselas. Interessante Frucht
 von Zitrus und Pfirsich.*

Chardonnay AOC 2008 49.00
 Château D'Auvernier, Th. Grosjean, Neuenburg
*Blassgoldene Farbe, intensives Fruchtbouquet mit angenehmer Säure. Besondere
 Aromen von weissen Blüten und Zitrusfrüchten.*

Genf

Aligoté 2006 49.00
Cave les Balisiers, Genève
Ursprünglich aus dem Burgund stammend präsentiert sich der Aligoté trocken und würzig, mit erfrischenden Aromen von Limone.

Waadt

Féchy AOC 2007 42.00
Domaine de Chatelanat, Féchy
Schöner, süffiger Chasselas mit stabiler Säure und blumigen Frucht nuances, gestützt von mineralischer Würze.

Mont sur Rolle «elevé en barrique» sur lie 47.00
Domaine Maison blanche, Rolle
Klassische Chasselas Nase, dezente Frucht mit leichter Säure. Stark hervorgehoben wird das intensive Vanillearoma, welches durch die Gärung auf der Hefe, sowie durch die Reifung im Barrique entsteht.

Aigle «Les Murailles» 2007 50.00
Henri Badoux SA, Aigle
Der «Eidechsl-Wy» gehört zu den bekanntesten Weinen der Schweiz. Goldgelbe Farbe, reiche Fruchtnoten, geschmeidig und leicht zu trinken.

Dézaley «Medinette Grand Cru» 2007 52.00
Domaine Louis Bovard, Cully, Lavaux
Leuchtendes belles Gelb, mit delikaten Noten von Birnen, Apfel und nussigen Aromen. Reichhaltig mineralisch mit dezenter Säure und eleganter Struktur.

Ilex «Calamin Grand Cru» 2007 53.00
Domaine Louis Bovard, Cully, Lavaux
Calamin bezeichnet man die untere Lage des Dézaley. Sein Name steht für seinen Geschmack. Gewachsen auf Leimboden prägt dieser Boden seine mineralische und kräftige Note. Ausgewogene Frucht, durch Aromen von Birnen, Lindenblüten, Zitrusfrucht und Toast. Erfrischend angenehme Säure.

Dézaley «Chemin de Fer» 2007 55.00
Clos du Boux, Domaine Luc Massy, Epesses
Sein Bouquet überzeugt mit Wucht und Komplexität. Feuerstein, Honig, Karamell und am Gaumen füllig und mineralisch. Ein vollmundiger weicher Weisswein mit langem Abgang.

Wallis

Fendant du Valais «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Hellgolden funkelt er im Glas, trocken fruchtig mit diskreter Bitternote. Sehr beständig am Gaumen.</i>	2008	40.00
Petite Arvine «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Blumige Düfte mit Aromen von Südfrüchten, Litschees, Grapefruit und Orange spiegeln sich in ihm wieder. Ein klassischer Walliser!</i>	2007	42.00
Johannisberg «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Goldgelb, mit Noten von Mandeln und Nüssen. Feinfruchtig durch Quitten- und Zitrusaromen. Langer Abgang mit rassigem Säurespiel.</i>	2008	44.00
Chardonnay «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Elegante und harmonische Struktur, vollmundig und weich am Gaumen. Typisches Frucht- und Säurespiel unterlegt von Aprikose- und Zitrusaromen.</i>	2007	45.00
Sauvignon Blanc Henri Valloton, Fully <i>Delikater Sauvignon mit Anklängen von Grapefruit, Stachelbeeren und Zitrusfrüchten. Spritzig, aber mit bekömmlicher Säure. Reichhaltiges Fruchtbouquet in der Nase.</i>	2008	48.00
Fin Bec «mer blanc» (Petite Arvine, Chasselas, Chardonnay, Viognier) La cave Fin Bec SA, Michel Clavien, Pont de la Morge <i>Ausbau des Chasselas und des Viognier im Stahltank, Barriqueausbau des Chardonnay und der Petite Arvine. Nach dem Ausbau werden beide assembliert. Frischer, weicher Auftakt, gefolgt von blumigen Aromen, Zitrus, Aprikose und Pfirsich mit einem Hauch Vanille.</i>		53.00
Cuvée Blanche (Chardonnay, Pinot Blanc, Petite Arvine) Charles Bonvin & Fils, Sion <i>Ein kräftiger Weisswein mit ausgeprägten Holz- und Vanillearomen durch die Barrique-Reifung. Hervorragende Birnen- Zitronennoten, gestützt von rassischer Säure und klarer Struktur.</i>	2007	57.00

Ostschweiz und Graubünden

Müller-Thurgau 2007 48.00
Weingut Baumann, Oberhallau, Schaffhausen
Helles Grüngelb, frische Aromen von Apfel, Grapefruit und etwas Muskat. Angenehm leicht und frisch in der Säure.

Riesling & Sylvaner 2007 50.00
Cottinelli, Malans
Hellgelbe Farbe, Aromen von Zitrusfrüchten. Am Gaumen sehr weich und fruchtbetont. Raffinierte und harmonische Säure-Struktur mit ein wenig natürlicher Kohlensäure.

Fläscher Riesling 2007 60.00
Christian Herrmann, Fläsch
Fruchtig, frischer Riesling mit klassischen Apfel-Pfirsich Noten. Mineralische Struktur und ein schönes Spiel zwischen Säure und Süsse.

Tessin

Terre Alte «Bianco di Merlot» 2008 48.00
Gialdi SA, Mendrisio
Leichtes Strohgelb. Zartfruchtige Finesse mit Aromen weiser Blüten. Frisch und fruchtig, mit viel Schmelz und mineralischem Abgang.

Bianco Rovere «Merlot Bianco», Barrique 2007 63.00
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin
Grosse Komplexität durch die lange Lagerung in Barriques. In der Nase und am Gaumen Noten von Mirabelle und Zitrusfrüchten, mit leicht rauchigem Holz Ton. Im Abgang sehr breit und weich.

Granito DOC, Barrique 72.00
Tenimento dell'Ör, Agriloro
*(40% Chardonnay, 30% Weissburgunder, 20% Sauvignon blanc, 10% Grauburgunder)
Eine grosse Tessiner Cuvée mit aussergewöhnlichen Rebsorten. Sehr komplexer Körper, mit starker mineralischer Struktur. In der Nase fruchtig und sehr intensiv.*

ROSEWEIN

Waadt

Œil de Perdrix «Charmelieu» 39.00

Grand Vin vaudoise

Reinsortiger Waadtländer Roséwein aus der Pinot Noir Traube gekeltert

Ein fruchtiger und leicht spritziger Rosé mit besonderen Aromen von

Himbeeren und Erdbeeren.

Wallis

Œil de Perdrix «chevaliers» 47.00

La cave des chevaliers, Salgesch

An den steilen Hängen von Sierre und Salgesch wachsen und gedeihen die

Pinot Noir Reben auf besonders kalkhaltigen Böden. Trocken angebaut mit

anfänglich sehr dezenten Fruchtaromen. Geprägt von dem Boden, bestimmt dieser

seine kräftige Struktur, sowie den mineralischen Geschmack.

ROTWEIN

Neuenburg-Vully-Bielersee

Pinot Noir & Malbec AOC 2008 51.00

Werner K. Engel, Twann, Bielersee

Edelfruchtiger, eleganter Rotwein mit viel Charakter und Finesse. Kräftige

rubinrote Farbe mit Aromen von dunklen Beeren und Cassis.

Genf

Dame Noir (Pinot Noir, Gamay, Baliverne) 2006 50.00

Cave les Balisiers, Genève

Dieser Wein verführt Sie Noten von Kirschkompott und Vanille. Im Barrique

ausgebaut, trocken und samtig am Gaumen, mit langem Abgang.

Waadt

Epesses rouge «Cret-Baili» 2006 48.00

Luc Massy, Epesses

Luc Massy gilt als einer der Pioniere der Weinregionen Epesses und Dézaley und wurde für seine Weine schon mehrfach ausgezeichnet. Sein Epesses rouge ist eine Assemblage aus Gamay und Garanoir. Besonders beerig ist sein traumhaftes Fruchtbouquet, nicht nur in der Nase sondern auch am Gaumen überzeugt er mit intensiven Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren und Stachelbeeren.

Mondeuse Noir & Pinot Noir 50.00

Domaine Maison blanche, Rolle

Die Mondeuse Noir ist eine Verwandte des Syrah, sie gibt dem Wein sein Tanningehalt und verleiht ihm einen schönen runden Körper. Der Pinot Noir gibt ihm seine intensive beerige Frucht.

Saint-Saphorin «Cuvée Louis» (Merlot, Pinot Noir, Syrah) 2006 57.00

Domaine Louis Bovard, Cully, Lavaux

Gewachsen auf den schönen Rebterrassen des Lavaux überzeugt diese ungewöhnliche waadtländer Cuvée mit viel Schmelz und Geschmeidigkeit. Speziell die Syrah Traube prägt seine Körper, Merlot und Pinot Noir seine Frucht nuances.

Ostschweiz und Graubünden

Pinot Noir «Beerli» 2006 46.00

Weingut Ruedi Baumann, Oberhallau, Schaffhausen

Sehr fruchtiger, eleganter und unkomplizierter Rotwein. Aromen dunkler Beeren und Schwarzer Kirschen, gepaart mit einem Anteil Gewürznoten sorgen für gute Harmonie.

Maienfelder Blauburgunder 2008 48.00

Cottinelli, Malans

Schöne rubinrote Robe, typische Blauburgunder Aromen von Himbeere und roter Kirsche. Harmonisch, schmackhaft und ausgewogen am Gaumen.

ZWAA „Blauburgunder Cuvée“ 2006 70.00

Weingut Ruedi Baumann Oberhallau, Schaffhausen

Weingut Michael Meyer, Bad Osterfingen, Schaffhausen.

Die gemeinsame Kelterung zweier Top-Winzer. Die eine Hälfte wächst auf lehmigen Böden, die Andere auf kieshaltigen Gesteinsböden. Im Barrique ausgebaut, präsentiert er sich reichhaltig und mit dichter Struktur. Noten von Cassis, reifen Himbeeren und schwarzen Kirschen machen ihn so ungeheuer saftig. Der beerige Nachhall und die angenehm präsente Säure zeigen ungeheures Potential.

Wallis

Pinot Noir AOC «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Mit einem klassischen hellrot präsentiert er sich im Glas. Feinbeerige Frucht, vor allem Heidelbeer und Brombeer Aromen treten kräftig in den Vordergrund.</i>	2008	42.00
Syrah du Valais «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Dichtes, fruchtiges Bouquet mit Aromen von Gewürzen und Lakritz. Dominierende Cassis- und Vanillenoten, sehr samtig und weich am Gaumen, tiefroter Körper.</i>	2007	48.00
Dôle de Saillon Henri Valloton, Fully <i>Pinot Noir und Gamay bilden gemeinsam eine harmonische Mischung aus angenehmen Tanninen und stabiler Säure unterstützt durch ein Bouquet von Waldbeeren.</i>	2007	48.00
Humagne rouge «Réserve des Administrateurs» Cave St. Pierre SA, Chamoson <i>Fruchtaromen von Heidelbeeren und wilden Brombeeren, mit leichten Auszügen von Himbeere. Harmonischer Tanningehalt, fein und rassig in seiner Art.</i>	2007	50.00
Fin Bec Pinot Noir La cave Fin Bec SA, Michel Clavien, Pont de la Morge <i>Kräftiges Rubinrot. Sehr komplex und intensiv fruchtig, beeriges Bouquet von Sauerkirsche, Brombeere, Himbeere und einer Spur Gewürze. Samtig weicher Körper mit langem Abgang.</i>	2008	50.00
Cornalin Cépage Charles Bonvin & Fils, Sion <i>Tanninbetont und reich an Aromen roter Früchte, wie Kirsche und Erdbeere. Zu Beginn mit stabiler Säure am Gaumen, präsentiert er sich nach einer Zeit mit besonderer Fülle und Eleganz.</i>	2007	56.00

Tessin

Tre Valli «Merlot» 2005 47.00
Gialdi SA, Mendrisio

Vordergründige Aromen von schwarzen Kirschen, Pfeffer und Lakritz. Zu Beginn leicht animalische Noten von Wild und Leder. Kräftig Frucht mit fleischiger Struktur.

Sinfonia Barrique «Merlot» 2005 62.00
Chiricati Vini, Bellinzona

Intensive rubinrote Farbe. Fruchtig mit Noten von roten Beeren und Vanille. Von Anfang an sehr samtiger und ausgeglichener Geschmack. Trocken und angenehm würzig mit präsenten aber weichen Tanninen.

Riflessi D'Epoca 2006 69.00
Guido Brivio, Mendrisio, Tessin

Die Merlottrauben für diesen Wein stammen von alten Reben. Brilliantes rubinrot im Glas, mit einem Duft von Gewürzen und schwarzem Pfeffer. Trocken vinifiziert, vollmundig und sehr harmonisch durch die Aromenvielfalt dunkler Beeren.

SÜSSWEIN

Malvoisie «Réserve des Administrateurs» 5dl 2007 44.00
Cave St. Pierre SA, Chamoson

Schöne goldgelbe Farbe. Fruchtig und breit im Geschmack, mit Aromen von Melone und Ananas. Vollmundig mit reichhaltigem Honig – Charakter. Ausgeglichene Säure, unterlegt von einer süssen, harmonischen Note.

Flaschenweine 7.5 dl im Offenausschank

WEISSWEINE

Fendant du Valais «Réserve des Administrateurs»	1 dl	5.40
Cave de St. Pierre SA, Chamoson	7.5 dl	40.00
<i>Hellgolden funkelt er im Glas, trocken fruchtig mit diskreter Bitternote. Sehr beständig am Gaumen.</i>		

Féchy AOC	1 dl	5.70
Domaine de Chatelanat, Féchy	7.5 dl	42.00
<i>Schöner, süffiger Chasselas mit stabiler Säure und blumigen Fruchtnuancen, gestützt von mineralischer Würze.</i>		

ROTWEINE

Pinot Noir «Réserve des Administrateurs»	1 dl	5.70
Cave de St. Pierre SA, Chamoson	7.5 dl	42.00
<i>Mit einem klassischem hellrot präsentiert er sich im Glas. Feinbeerige Frucht, vor allem Heidelbeer und Brombeer Aromen treten kräftig in den Vordergrund.</i>		

Humagne rouge «Réserve des Administrateurs»	1 dl	6.70
Cave de St. Pierre SA, Chamoson	7.5 dl	50.00
<i>Fruchtaromen von Heidelbeeren und wilden Brombeeren, mit leichten Auszügen von Himbeere. Harmonischer Tanningehalt, fein und rassig in seiner Art.</i>		

Flaschenwein 5 dl im Offenausschank

WEISSWEINE	1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Saint Saphorin, Riem Daepf	5.00	10.00	15.00	25.00
Yvorne Vigneronne, Henri Badoux	5.00	10.00	15.00	25.00

ROSEWEIN

Ceil de Perdrix, Bon Aloi	4.10	8.20	12.40	20.80
---------------------------	------	------	-------	-------

ROTWEINE

Salvagnin,	4.00	8.00	12.00	20.00
Dôle du Valais	4.00	8.00	12.00	20.00

WARME GETRÄNKE

Café crème / Espresso / Milchkaffee/ Koffeinfrei	4.20
Café Mélange	5.20
Ristretto	4.20
Cappucino	4.70
Latte Macchiato	5.50
Espresso Machiato	4.40
Doppelter Espresso	6.50
Tee	4.20
Apfel- oder Rumpunsch	4.20
Kalter Milch Kaffee	5.50
Glas Milch	4.50
Schokolade	4.20
Ovomaltine	4.20

WARME ALKOHOLISCH GETRÄNKE

Irish Coffee	12.50
Espresso Corretto	5.50
Kaffee fertig	5.50
Zwetschge Luz	5.50
Schümli Pflümli	5.50
Holdrio (Hagebuttentee mit Zwetschge)	5.50
Tee mit Rum	7.50
Grog	7.50
Glühwein	7.00

MINERAL- UND TAFELWASSER

Denn das Gute fliesst so nah

Landauf landab wird Mineralwasser durch das ganze Land transportiert. Wenn die klarsten Wasser aber vor der eigenen Haustüre sprudeln, muss das nicht sein. So setzen wir selbst beim kostbarsten Gut aus Überzeugung auf ein regionales Produkt: das Saaner Bärnwasser! Ob laut oder leise, also mit oder ohne «psssst»: Geniessen Sie bei uns im Landhaus die erfrischende Köstlichkeit aus der nahen Bergwelt. Sie leisten damit einen wertvollen Beitrag zum Schutz der Umwelt, unterstützen regionales Schaffen und können sogar Ihr Portemonnaie ein wenig schonen. Übrigens: Auch der Berner Kantonschemiker hat dem Saaner Bärnwasser eine ausgezeichnete Qualität attestiert. Wir schenken Ihnen eben gerne reines Wasser ein...

Saaner Bärnwasser – typisch Landhaus

Offenes Mineral- und Tafelwasser	2 dl	3 dl	5 dl	1lt
Bergwasser aus dem Saanenland mit Kohlensäure oder Nature	3.10	3.50	4.20	7.80
Offene Süssgetränke	2 dl	3 dl	5 dl	1lt
Eistee	3.30	3.80	4.90	8.50
Elmer Citro	3.30	3.80	4.90	8.50
Sinalco Cola	3.30	3.80	4.90	8.50
Sinalco Original	3.30	3.80	4.90	8.50
Rivella rot	3.30	3.80	4.90	8.50
Ramseier Süssmost	3.30	3.80	4.90	8.50
Ramseier Apfelschorle	3.30	3.80	4.90	8.50

Mineral- und Süssgetränke in Flaschen

Arkina grün (<i>mit Kohlensäure</i>) 5 dl	5.20
Arkina blau (<i>ohne Kohlensäure</i>) 5 dl	5.20
Rivella rot/grün/blau 33 cl	4.50
Sinalco Cola, Sinalco Original, Elmer Citro 33 cl	4.50
Ramseier Süssmost, Ramseier Apfelschorle 33 cl	4.50
San Pellegrino Bitter	6.00
Schweppes <i>Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale</i>	4.50

Säfte

Frischer Orangensaft	8.00
Orangensaft	4.50
Ananassaft	4.50
Tomatensaft	4.50
Traubensaft rot	4.50
Grapefruitsaft	4.50

BIER

Feldschlösschen Bier vom Fass

	2dl	3dl	5dl
Herrgöttli	3.80		
Stange, Kübeli, Becher		4.30	
Humpen, Kübel			5.50

Feldschlösschen Flaschenbiere

Hopfenperle Spezial 33 cl		5.20	
Feldschlösschen Lager hell			5.80

Alkoholfreie Biere

Feldschlösschen Alkoholfrei 33 cl		5.50	
Schneider Weisse Alkoholfrei			7.00

Ausländische Flaschenbiere

Carlsberg 33 cl		5.50	
Schneider Weisse			7.00
Corona Extra 33 cl		6.50	
Guinness Draught 44 cl		7.00	

APERITIFS & SÜDWEINE

<i>Wermuth</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Martini Rosso, Bianco	15	5.00

<i>Bitter</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Appenzeller Alpenbitter	29	5.00
Jägermeister	35	5.00
Diablerets	18	5.00
Ramazzotti	30	5.00
Cynar	16.5	5.00
Campari	23	5.00
Suze	20	5.00

<i>Anisee</i>	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>
Pastis, Ricard	45	5.00
Perond	40	5.00

<i>Sherry</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Sherry Tio Pepe fino-very dry	16	5.00
Sherry Sandeman-medium	17	5.00

<i>Portwein</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
LBV Porto rot	20	5.00

<i>Liköre</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Amaretto di Saronno	28	7.00
Cointreau	40	7.00
Grand Marnier Cordon Rouge	40	7.00
Bailey's	17	7.00

Digestif

<i>Cognac</i>	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>
Rémy Martin VSOP	40	13.00
Amagnac VSOP	40	13.00
Davidoff Extra	40	25.00

<i>Whisk(e)y</i>	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
------------------	--------------	------------

<u>Scotch</u>		
Johnnie Walker Red Label	40	8.00

<u>Tennessee</u>		
Jack Daniels	43	8.00

Irish

Tullamore Dew	40	8.00
---------------	----	------

Scotch Single Malts

	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Glenfiddich	40	12.00
Glenkinchie	40	13.00
Lagavulin	40	13.00

Swisskey

Whiskey Castel Switzerland	43	22.00
----------------------------	----	-------

Long Drinks

Gin Tonic		12.00
Wodka Tonic		12.00
Rum-Cola		12.00
Whisky Cola		12.00
Cynar-Orange		9.50
Campari-Orange		9.50

Obstbranntweine

Willisau

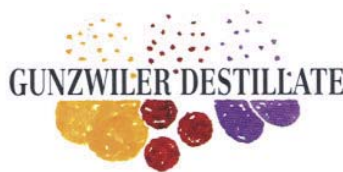
	<i>Vol %</i>	<i>2cl</i>
Chrüter	41	4.50
Pflümli	41	5.50
Zwetschge	41	5.50
Kernobst (<i>Bäzwasser</i>)	41	5.00

Morand

Williamine	43	6.50
Apricotine	43	6.50

Spirituosen

	<i>Vol %</i>	<i>4cl</i>
Vodka Absolut	40	8.00
Vodka Xellent	40	18.00
Gin Gordons	40	8.00
Bacardi Rum braun/weiss	37.5	8.00



Urs Hecht; Destillateur 2007/2008

	Vol %	2cl
<p>Kirsch Teresa im Barrique</p> <p><i>Dies ist ein typischer, fruchtiger Luzerner Kirsch. Sehr elegant im Abgang. Wird seit 1999 auch im Barrique ausgebaut. Ist durch den speziellen Ausbau eine „neue Welt“, Kirsch zu geniessen.</i></p>	40	9.00
<p>Vieille Prune im Barrique</p> <p><i>Die ersten Versuche für einen Ausbau im Barrique fanden 1996 statt. Seit Oktober 1997 gibt es den Vieille Prune im Barrique bei uns in Gunzwil. Er wird aus Pflaumen gebrannt und im Barrique gelagert. Hat ein elegantes Bouquet und einen lieblichen Abgang.</i></p>	40	9.00
<p>Vieille Williams im Barrique</p> <p><i>Dieses Destillat ist aus Luzerner Williamsbirnen gebrannt. Wird seit 1998 über Jahre im Barrique ausgebaut. Hat ein sehr interessantes Bouquet, ist angenehm und harmonisch im Abgang.</i></p>	40	9.00
<p>Vieille Apricots im Barrique</p> <p><i>Die Aprikosen kommen aus dem Wallis und werden für die Gärung in Gunzwil eingemaischt. Das Brennen der Aprikosen in Gunzwil folgt ca. 2-3 Monate später. Wird dann im Barrique gelagert und ausgebaut. Hat eine feine Fruchtnote, zeigt sich dabei rund und harmonisch, fließt gefällig den Gaumen hinunter. Übrigens, diese Aprikosendestillat gibt es auch als klaren Aprikosenbrand.</i></p>	40	12.00
<p>Berner Rosenapfel im Barrique</p> <p><i>Dieser Apfel ist ein Zufallssämling, 1888 von F. Baumann gefunden und durch die Baumschule Daepf in Oppligen in der ganzen Schweiz verbreitet. Der Berner Rosenapfel wird in Gunzwil destilliert und im Barrique gelagert. Er ist sehr speziell in der Frucht, hat einen angenehmen Abgang.</i></p>	40	11.00
<p>Grappa Ticino im Barrique</p> <p><i>Grappa Ticino Merlot ist aus Merlottrester. Der Trester wird vom Tessin nach Gunzwil transportiert und hier destilliert. Wird in speziellen Barriques gelagert. Ist sehr typisch, sauber, aromatisch im Bouquet. Ein sehr geradliniger langer Abgang.</i></p>	40	11.00
<p>Grappa Gewürztraminer</p> <p><i>Der Grappa Gewürztraminer ist ein sortenreiner Trester aus der Walliser Gewürztraminer-Rebe. Er duftet nach weissen Blüten und leicht nach Apfel, mit einem angenehm süsslichen Rückgeruch.</i></p>	40	11.00