

Grappa & _____ Spirituosenkarte_







Filippo und sein Sohn Luigi setzen damals alles daran, dem Grappa mehr Qualität und Popularität zu verleihen. Man steckte nicht nur eine Fülle von Erfahrung und Expertise in den Grappa von Mazzetti Altavilla, sondern auch reichlich Herzblut und persönliches Interesse.

Generation um Generation gab man die Leidenschaft zum Grappa weiter, sodass nach mehr als 160 Jahren ein makelloses Image entstanden ist.

Grappa Mazzetti Altavilla deckt eine breite Produktpalette ab. Vor allem die im Holzfass gelagerten Tresterbrände mit ihrem ausgefeilten Charakter und dem finessereichen Genuss haben Lob verdient. Von den Hügeln in Monferrato aus

dem Piemont versorgt man Genießer mit feinstem Grappa Mazzetti Altavilla. Ob weich und rein, vollmundig und komplex oder aromatisch und regionaltypisch, es findet sich für jeden der passende Grappa von Mazzetti Altavilla. Die Destillerie aus dem Piemont nutzt die verschiedensten Holzsorten (Akazie, Kastanie, Eiche) für die Lagerung der Tresterbrände, was Kenner den Qualitätsprodukten wie dem Grappa Classica Invecchiata von Mazzetti d'Altavilla positiv anmerken.



Grappa 3.0 Morbida 40%

Mazzetti

Dieser Grappa ist weicher mit Kräuternoten und Nuancen von Wiesenblumen und weißen Früchten, wie Banane oder Pfirsich.

Geschmacklich ist er zart, fein und dünn mit frischen Düften von Blumen.

2cl......€



Grappa 3.0 Barricata - 40%

Mazzetti

Das Aroma von Vanille und Kakao machen Lust auf mehr. Der Geschmack hat eine harvorragende Balance mit Aromen von Trockenfrüchten und Marzipan.

2cl......€



Grappa 3.0 Altogrado 51,4%

Mazzetti

Noten von getrockneten Früchten, Vanille und Nuss machen ihnzu einem Geschmackserlebnis. Mit seinem Alkoholgehalt von 51,4 Prozent ist dieser Grappa besonders kräftig.





Grappa di Ruche 7.0 43%

Mazzetti

Bernsteinfarben, am Gaumen vielschichtig, schön weich und dennoch kraftvoll. Vom Bukett ein sehr intensiv, kreatives Zusammenspiel von blumigen und würzigen Akzenten.

2cl.....€



Grappa di Moscato Invecchiata 43%

Mazzetti

Hat ein aromatisches Bouquet mit Rosen, Veilchen und Pfirsichen. Angenehm ausgeglichener Geschmack und dabei dochsehr aromatisch und weich. Insgesamt ein erstaunlicher Mix aus Blumen-, Frucht- und Kräuteraromen.

2cl.....€



Grappa di Arneis 43%

Mazzetti

Leicht, geschmeidig und fruchtbetont im Mund. Saftig, mild und schlank, mit duftigem Rückaroma und dezenter Kräuterwürze. Sehr fein und ausgewogen.

2cl.....€



Grappa Riserva Segni 43%

Mazzetti

Ein edler Grappa: Reich, komplex und elegant. Anhaltend, harmonisch, mit einem Hauch von Marasca, Brombeere, Vanille und aromatischen Kräutern.

2cl......€



Grappa Riserva Incanto 43%

Mazzetti

Ausgeglichent und harmonisch. Außerdem besitzt er einen weichen und reichen Duft und einen Geschmack, der Noten von Vanille, Gewürzen, Süssholz und Tabak beinhaltet.





Grappa Riserva Gaia 43%

Mazzetti

Er besticht im Glas durch satte Bernsteinfarbe und elegante Aromen. Süße und fruchtige Noten wechseln sich dabei mit leichten Tönen von Heu ab und erzeugen ein Feuerwerk der Sinne.

2cl.....€



Grappa Riserva Alba 43%

Mazzetti

Ein Grappa aus roten und weißen Trauben, zwei Gegensätze die sich zu intensiven Emotionen vermischen. Der Duft ist intensiv und harmonisch Der Geschmack ist frisch und von ausgeprägter Weicheit. Er erinnert an reife Sommerfrüchte.

2cl.....€



Grappa Riserva 18.46 43%

Mazzetti

Der Duft ist weich und intensiv.

Der Geschmack enthält Aromen von Mandeln, roten Beeren und einem Hauch von Tabak. Er passt ideal zu dunkler Schokolade.

2cl.....€



Grappa Riserva Vitae 43%

Mazzetti

Besonders intensiver und trockener Grappa. Im Duft stark anhaltend mit Veildhenaromen. Sein Geschmack ist trocken und angenehm.





Seit einigen Jahren wird das Unternehmen von den Kindern von Beniamino, Alessandro und Flavia, geführt: Alessandro ist einer der aktivsten und innovativsten Brenner in seiner Heimatregion Venetien, wo Brennereien reichlich vorhanden sind.

Als Präsident des Istituto Grappa Veneta hat Alessandro daran gearbeitet, die Produktion von monovarietalen Grappa aus Trauben wie Cabernet, Chardonnay, Manzoni bianco, Moscato, Pinot Grigio, Prosecco oder Sauvignon zu fördern, während er auch Edelsteine wie die Grappas, die in Amarone, Prosecco und Cartizze (etwa 3 Monate lang in kleinen Fässern der Wildkirsche) und Brenté hergestellt werden, eine Mischung aus Pinot und Prosecco Grappas (3 bis 9 Jahre in Eichenfässern).

Die Geschichte des erfolgreichen Familienunternehmens beginnt in der Mitte des 19. Jahrhunderts. Bis zum heutigen Tag steht Maschio Beniamino für Qualität und feinsten Grappagenuss.



Grappa Riserva Alba 43%

Machio Beniamino

Gealterter Grappa, gewonnen aus der Destillation auserwählter Pinot-Trester. Dieses Produkt wird vor der Filterung und Abfüllung über drei Jahre in den Eichefässern der Firma Maschio verfeinert. Die Farbe ist daher strohgelb, das Bukett weißt auf die Verfeinerung im Holzfass, die Struktur ist intensiv, der Geschmack elegant und lang anhaltend.

2cl......€



Grappa di Prosecco Invecch. 40 %

Machio Beniamino

Ein harmonischer Grappa exklusiv aus Prosecco-Trauben. Charakteristisch für unsere Grappa di Prosecco sind eine leichte Süße, feinfruchtige Aromen und ein schöner Nachhall, der sich ausdrucksvoll, harmonisch, weich und mit mittlerer Länge präsentiert.





Die Destillerie Andrea da Ponte ist eine der ältesten Destillerien Italiens. Sie wurde im Jahr 1892 von den Brüdern Andrea und Matteo da Ponte gegründet. Matteo da Ponte hat nach eingehender Beschäftigung mit der Destillierkunst mit seinem 1896 veröffentlichten Buch "Distillazione" das "Da-Ponte- Destillierverfahren" begründet, welches in der Nutzung spezieller Brennkolben und

Destillationskolonnen besteht. Mit diesem "Da-Ponte-Verfahren" werden die wertvollsten Bestandteile des Traubentresters, die leichtesten und flüchtigsten Aromen, bewahrt. So gelingt der Destillerie Andrea da Ponte noch heute die Herstellung von Grappas mit besonders ausgeprägter Geschmacksnote.

Seit vier Generationen wird die Herstellung raffinierter Destillate bei Andrea da Ponte betrieben.



Grappa Riserva Alba 43%

Andrea da Ponte

Der Vecchia Grappa di Prosecco wird aus ausgesuchten Prosecco-Trauben hergestellt. Daraus entsteht ein weicher Grappa, der sich ausdrucksvoll und bukettreich präsentiert und einen exzellenten Geschmack besitzt, der im Alkoholgehalt mild abgestimmt ist. Er besticht durch wunderbare Natürlichkeit und Reinheit.

2cl.....€



Grappa Riserva Alba 43%

Andrea da Ponte

Ein kristallklarer und reiner Grappa mit Noten von Zitrus und Pfirsich. Dieses reine Traubendestillat besitzt das typische Bouquet der Rebe Moscato. Anklänge von reifem Obst zeichen sich neben den Zitrusnoten ab.

Am Gaumen entfaltet sich der Geschmack nach Pfirsich und Aprikosen.

2cl.....€



Grappa Uve Bianche - 38%

Andrea da Ponte

Der köstliche Grappa Uve Bianche wird aus verschiedenen sorgfältig ausgewählten weißen Traubensorten hergestellt. Somit entsteht ein delikates und fruchtiges Bukett und ein weicher, harmonischer und frischer Geschmack, mit dem der Uve Bianche jedes Kennerherz höher schlagen lässt.

2cl.....€





Tresterbrände werden in Italien seit Jahrhunderten gebrannt. Heute existieren viele Marken auf dem internationalen Markt, hinter denen Familienunternehmen mit über 100 oder sogar 200 Jahren Vergangenheit stecken. Der Grappa Marolo tanzt in dieser Hinsicht etwas aus der Reihe, denn er wurde erst in den 70er-Jahren ins Leben gerufen.

Seither hat sich der Grappa von Paolo Marolo zu einem Qualitätsprodukt entwickelt, das selbst nach nur wenigen Jahrzehnten eine bewundernswerte Erfolgsgeschichte vorweisen kann. Der Marolo Grappa ist nach dem Gründer des Weinguts, Paolo Marolo, benannt. Er hegte den Wunsch, aus einem traditionellen Tresterbrand der eher rustikalen und immer mehr industrialisierten Art ein feines, einem Kunstwerk gleichkommendes Trinkerlebnis zu zaubern. Geboren war der edle Grappa Marolo, der von der Destillerie in den Alba Langhe aus Genießer innerhalb wie außerhalb von Italien von sich überzeugt.



Grappa di Barolo MOON 42%

Marolo

Dieser Grappa ist 4 Jahre in Eichenfässern gereift und ist in einer schönen, mundgeblasene Geschenkflasche abgefüllt. Der Geschmack ist warm vollmundig, mit einem tiefen und lebendigen Aroma nach Vanille.





Grappa di Barolo for Friend Blu 42%

Marolo

Dieser Grappa ist 5 Jahre in Eichenfässern gereift. Charmantes und vollmundiges Produkt. Im Geschmack tritt eine prägnante und sehr ansprechende Würze auf, bevor weitere Aromen von Süßholz und Anis zum Tragen kommen.





Grappa di Amarone 45%

Marolo

3 Jahre in Eichenfässern gereift. Ein komplexer und eleganter Grappa Am Gaumen Aromen von Kirsche, Mandeln, Haselnüsse und Balsamico. Im Abgang nimmt man Töne von Minze und Anis wahr.



Spirituosen

Aperol Barbieri 15%	
Italienischer Likör (fruchtig-bitter)	2cl€
Averna Amaro 29%	
Milder, bitter-süßer Kräuterlikör aus ausgewählten mediterranen Kräutern und Zitrusfrü <mark>chten</mark>	2cl
Vecchia Romagna 40%	
Italienischer Brandy. Das Aroma ist würzig und süß. Ein sanftes und seidiges Geschmackserlebnis.	2cl
Sambuca 40%	
Italienische Likör-Spezialität mit dem unvergleichlichen Ar <mark>oma von</mark> Stern-Anis.	2cl€
Ramazzotti Amaro 30%	
Italienischer Kräuterlikör aus 33 ausgesuchten Kräutern.	2cl€
Bitter Campari 25%	
Bitter-süßer Kräuterlikör.	2cl€
Amaro Montenegro 23%	
Einer der bekanntesten und beliebtesten Kräuterliköre Italiens.	2cl€
Fernet Branca 39%	
Italienischen Magenbitter - Hergestellt aus Kräutern, Früchten und Beeren.	2cl€

