

Grappa ist ein typisch italienisches Produkt mit einer langen Geschichte. Interessant ist es, dass der Ursprung dieser Spirituose nicht in der berühmten Toskana oder im Süden liegt, sondern im Norden Italiens. Natürlich werden auf der ganzen Welt, wo Wein produziert wird, Trester-Spirituosen hergestellt. Aber nur die Traubentrester-Brände aus Italien und den angrenzenden italienisch-sprechenden Gebieten dürfen den Namen "Grappa" tragen.

Interessiert? Möchten Sie die Geschichte, die Herstellungsverfahren und die Vielfalt der Grappe kennen lernen? Dann reservieren Sie sich einen Platz im nächsten Grappa-Seminar: Termine im Web oder auf Anfrage: complimenti.com Anmeldung per Mail: info@complimenti.com

ITALIEN

| | | | | | | |
|--------------|------------------------------|----------------|--|--------|------|-------|
| 7600.42.020 | PIEMONT | Beccaris | Barbera Riserva | 42% | 20 | 25.- |
| 7602.42.020 | | Beccaris | Barbera Riserva | 42% | 70 | 59.- |
| 7604.40.070 | | Beccaris | Stravé | 42% | 70 | 98.- |
| 7605.40.210- | | Berta | 3er Set mit TreSoliTre, Bric del Gajan, Roccavino | 40% | 3x70 | 399.- |
| 7607.44.070- | | Berta | Bric del Gajan | 44% | 70 | 129.- |
| 7608.45.070- | | Berta | Casalotto | 45% | 70 | 129.- |
| 7613.43.050- | | Berta | Elisi | 43% | 50 | 46.- |
| 7612.43.100 | | Berta | Elisi | 43% | 100 | 94.- |
| 7611.43.300 | | Berta | Elisi | 43% | 300 | 260.- |
| 7617.40.070- | | Berta | Giulia di Chardonnay Invecchiata | 40% | 70 | 44.- |
| 7616.40.150 | | Berta | Giulia di Chardonnay Invecchiata | 40% | 150 | 96.- |
| 7623.40.070- | | Berta | Monprà Invecchiata | 40% | 70 | 44.- |
| 7622.40.150 | | Berta | Monprà Invecchiata | 40% | 150 | 96.- |
| 7628.40.070- | | Berta | Piasi di Brachetto Invecchiata | 40% | 70 | 44.- |
| 7627.40.150 | | Berta | Piasi di Brachetto Invecchiata | 40% | 150 | 96.- |
| 7630.44.070- | | Berta | Roccanivo | 44% | 70 | 129.- |
| 7706.44.070 | | Berta | Rondena Amarone Riserva | 44% | 70 | 129.- |
| 7631.44.070- | | Berta | TreSoliTre | 44% | 70 | 129.- |
| 7706.44.070 | | Berta | Paolo Berta Selezione del Fondatore | 45% | 70 | 220.- |
| 7707.43.070 | | Bocchino | Moscato | 42% | 70 | 125.- |
| 7712.88.070 | | Francoli | Barricata 88 | 42.5% | 70 | 79.- |
| 7633.42.070 | | Marolo | Barbaresco blaue Flasche | 42% | 70 | 89.- |
| 7634.40.070 | | Marolo | Barbera | 40% | 70 | 59.- |
| 7636.50.070- | | Marolo | Barolo | 50% | 70 | 69.- |
| 7642.35.070 | | Marolo | Liquore „Camomilla“ | 35% | 70 | 49.- |
| 7643.42.070 | | Marolo | Moscato | 42% | 70 | 59.- |
| 7710.42.100 | | Marolo | For Friends Blu | 42% | 100 | 99.- |
| 7648.43.050 | | Montanaro | Barolo „Cannubi“ | 43% | 50 | 85.- |
| 7651.40.050- | | Olim Bauda | Moscato | 40% | 50 | 49.- |
| 7705.42.050 | Südtirol / Alto Adige | Walcher | Goldmuskateller | 42% | 50 | 49.- |
| 7708.40.035 | | Ortler | Rosenmuskateller | 40% | 35 | 44.- |
| 7661.40.050 | TRENTINO | Marzadro | La mia Grappa Amarone | 40% | 50 | 35.- |
| 7662.38.070 | | Marzadro | Prosecco | 38% | 70 | 39.- |
| 7709..43.070 | | Marzadro | Espressioni Bianca Selezione | 43% | 70 | 96.- |
| 7709.18.070 | | Marzadro | Stravecchia 18 Lune | 41% | 70 | 55.- |
| 7665.42.070- | | Marzadro | Stravecchia Barrique le 18 Lune Botte Porto | 42% | 70 | 79.- |
| 7672.45.070 | | Marzadro | Giare Amarone | 41% | 70 | 69.- |
| 7712.45.060 | | Marzadro | Giare 3er Set (Amarone, Chardonnay, Gewürztraminer) 41-45% | 41-45% | 60 | 75.- |
| 7673.48.050 | | Pojer e Sandri | Rosso Faye | 48% | 50 | 49.- |
| 7674.48.050 | | Pojer e Sandri | Essenzia | 48% | 50 | 59.- |
| 7677.40.050 | VENETO | Jacopo Poli | Merlot secca | 40% | 70 | 54.- |
| 7679.40.070 | | Jacopo Poli | Moscato morbida | 40% | 70 | 54.- |
| 7680.40.070 | | Jacopo Poli | Pinot elegante | 40% | 70 | 54.- |

Nettopreis inkl. MwSt. exkl. Verpackung/Porto • Preisänderungen & Verfügbarkeit vorbehalten. Rechnungen innert 20 Tagen zahlbar • Neukunden bitten wir um Voraus- oder Barzahlung.

| Art.N° | Land / Gebiet | Produzent | Name | Vol.% | cl | Jahr | CHF |
|--------------|---------------|----------------------|----------------------------------|-------|----|------|-------|
| 7681.40.070 | | Jacopo Poli | Sarpa ORO di Poli Barrique | 40% | 70 | | 54.- |
| 7682.40.070 | | Jacopo Poli | Traminer aromatica | 40% | 70 | | 54.- |
| 7686.41.070 | FRIULI | Nonino | Riserva 8 Jahre | 43% | 70 | | 128.- |
| 7689.43.050 | | Nonino | Moscato UE cru monovitigno | 43% | 50 | | 98.- |
| 7692.42.050 | TOSKANA | Avignonesi | Vino Nobile di Montepulciano | 42% | 50 | | 49.- |
| 7694.50.070- | | L' Aiola | Chianti Classico Riserva | 50% | 70 | | 98.- |
| 7697.40.050- | | Sassicaia | Bolgheri (Jacopo Poli) | 40% | 50 | | a.A. |
| 7698.40.050 | APULIEN | Feudi di San Marzano | Primitivo „Sessant'anni“ (Berta) | 40% | 50 | | 49.- |

SCHWEIZ

| | | | | | | | |
|--------------|------------|----------------|---|-----|------|--|------|
| 7700.41.037 | St. Gallen | Rheinhof Salez | Frümsner Traubenbrand (St. Galler-Rheintal) | 41% | 37.5 | | 35.- |
| 7702.54.050- | Wallis | Mathier | L'Esprit du Julius Pinot Noir Cask Strength | 54% | 50 | | 99.- |

Wie bestellen?

Unser Sortiment können Sie problemlos und schnell als pdf-Datei am Bildschirm ansehen oder auf Papier ausdrucken. So können Sie ohne Zeitaufwand Ihre Lieblingsweine oder -spirituose aussuchen und bestellen. Ihre Bestellung nehmen wir gerne per Telefon 0041 (0)81 740 31 03 (Mi -Fr durchgehend 10 – 18 Uhr, Sa durchgehend 9-17), per e-mail info@complimenti.com entgegen. Als Neukunde erhalten Sie vorab die Rechnung als PDF mit der Bitte um Banküberweisung innert 10 Tagen. Die Bestellung bleibt für Sie 10 Tage reserviert.

Degustationen und Seminare über die Themen „Weine und Spirituosen“

Um sich im Angebot aus aller Welt, respektive in der geschmacklichen Vielfalt auszukennen, braucht es einige theoretische und sensorische Kenntnisse. In unseren Seminaren - nach Ländern oder nach Themen geordnet – lernen Sie die wichtigen Zusammenhänge kennen, sodass Sie über die Themen Wein / Whisky / Grappa usw. auch mitreden können. Besonders beim Verkosten finden Sie Ihre persönlichen sensorischen Parameter. Das ist der Anfang zum bewussten Genuss. Denn unser Wohlbefinden hängt vorwiegend davon ab, welche Produkte in welchen Mengen wir täglich unserem Körper zumuten. Bewusstes Geniessen steigert die Lebensqualität, die Geselligkeit und fördert die Gesundheit. Ab 12 Personen führen wir für Sie auch massgeschneiderte Seminare durch. Ideal für Clubs, Vereine, Betriebsabteilungen oder nach einem Geschäftsausflug.