

**Grappa**

SRM 23	<b>Collezione</b>	<b>Mini Affina 3X35 CL</b>	<b>Grappa; Italien</b>		
	Ciliegio 03	Kirsche (Lagrein & Pinot N.)	43%	0,35	
	Acacia 03	Akazie (M.Thurgau. & Moscato)	40,5%	0,35	
	Rovere 03	Eiche (Teroldego & Marzemino)	46,5%	0,35	
SRM 15	<b>Espressioni Am</b>	<b>43</b>	<b>Grappa; Italien</b>	43%	0,70
	1600 Fl. von 2005 Eiche 225L	Marzemino, Teroldego & Merlot Aus der Destillation mit Wasserbad einzelner Reben, die vor der Reifung gekonnt gemischt werden.			
SRM 30	<b>Espressioni Am</b>	<b>Bianco</b>	<b>Grappa; Italien</b>	43%	0,70
	2500 Fl. von 2011	Marzemino & Moscato Aus der Destillation mit Wasserbad einzelner Reben, die vor der Reifung gekonnt gemischt werden.			
SRM 31	<b>Espressioni Am</b>	<b>Aromatica</b>	<b>Grappa; Italien</b>	43%	0,70
	2500 Fl. von 2008 Eiche & Kirsch 500L	Moscato, Gewürztraminer & Chardonnay Aus der Destillation mit Wasserbad einzelner Reben, die vor der Reifung gekonnt gemischt werden.			
SRM 32	<b>Espressioni Am</b>	<b>Solera</b>	<b>Grappa; Italien</b>	42%	0,70
	2500 Fl. von 2007 Eiche 500 & 225L	Teroldego, Marzemino, Cabernet Aus der Destillation mit Wasserbad einzelner Reben, die vor der Reifung gekonnt gemischt werden.			
SRM 33	<b>Espressioni Am</b>	<b>Acacia</b>	<b>Grappa; Italien</b>	43%	0,70
	2500 Fl. von 2006 Eiche & Akazia	Marzemino, Nosiola & Merlot Aus der Destillation mit Wasserbad einzelner Reben, die vor der Reifung gekonnt gemischt werden.			
SRM 49	<b>Espressioni</b>	<b>Futura Distiliert 2009</b>	<b>Grappa; Italien</b>	44,5%	0,70
	5 Jahre in Kirsch Holz Fass 1 Jahr in Whisky Fass	Chardonnay und Merlot			
SRM 34	<b>Collz. Espressioni</b>	<b>4 x 0,2L</b>	<b>Grappa; Italien</b>		0,80
	4 X 0,2	Bianco & Acacia Aromatico & Solera			
SRM 24	<b>Collezione</b>	<b>Mini Giare 3X20 CL</b>	<b>Grappa; Italien</b>		0,60
	Im Holz Kiste	Giare Chardonnay Giare Amarone Giare Gewürztraminer	45% 41% 41%	0,20 0,20 0,20	
SRM 25	<b>Collezione</b>	<b>Giare 3X70 CL</b>	<b>Grappa; Italien</b>		2,10
	Im Holz Kiste	Giare Chardonnay Giare Amarone Giare Gewürztraminer	45% 41% 41%	0,70 0,70 0,70	
SRM 4	<b>Giare Amarone</b>	<b>GP mit 2Gläser</b>	<b>Grappa; Italien</b>	41%	0,70
	A Amarone				
SRM 47	<b>Collezione Diciotto</b>	<b>3 x 0,2L</b>	<b>Italien</b>	40%	0,60
		Le Diciotto Lune Le Diciotto Lune Anniversario Le Diciotto Lune Porto			

**Grappa**

SRM 45	<b>Giare</b> Amarone	Original Full Proof	<b>Grappa; Italien</b>	55%	0,70
SRM 4	<b>Giare Amarone</b> Amarone	36 Monate in kleine Eichfässern Reicher und intensiver, samtiger, anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack. Marzadro Le Giare Amarone ist ein Grappa, der 36 Monate lang in kleinen Fässern aus Eichenholz gereift ist.	<b>Grappa; Italien</b>	41%	0,70
SRM 5	<b>Giare Gewürztraminer</b> Gewürztraminer	36 Monate in kleine Eichfässern Beeindruckend aromatischer Charakter mit intensiven Duftnoten und harmonischem, anhaltendem Geschmack. Marzadro Le Giare Gewürztraminer ist ein Grappa, der 36 Monate lang in kleinen Fässern aus Eichenholz gereift ist.	<b>Grappa; Italien</b>	41%	0,70
SRM 10	<b>Giare Chardonnay</b> Chardonnay	36 Monate in kleine Eichfässern	<b>Grappa; Italien</b>	45%	0,70
SRM 46	<b>Le Diciotto Lune</b> 2 x 18Monat	Riserva Anniversario Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay	<b>Grappa; Italien</b>	42%	0,70
SRM 6	<b>Le Diciotto Lune 0,7</b>	18 M. in Barrique ätherischen Duft und runden Geschmack mit Vanillenoten.	<b>Grappa; Italien</b>	41%	0,70
SRM 27	<b>Le Diciotto Lune 0,5</b>	18 M. in Barrique ätherischen Duft und runden Geschmack mit Vanillenoten.	<b>Grappa; Italien</b>	41%	0,50
SRM 48	<b>Anfora Grappa</b> 2 x 18Monat	Grappa Trentina Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato und Chardonnay	<b>Grappa; Italien</b>	43%	0,70
SRM 11	<b>Marzadro 43°</b>		<b>Grappa; Italien</b>	43%	0,70
SRM 12	<b>Monovitigno</b>	<b>Moscato</b>	<b>Grappa; Italien</b>	41%	0,70
SRM 7	<b>La Trentina</b>	<b>Morbida</b> -Weicher und milder intensiv, mit erfreulichem beständigem aromatischem Geruch	<b>Grappa; Italien</b>	41%	0,70
SRM 8	<b>La Trentina</b>	<b>Tradizionale</b> trocken, charaktervoll, typisch vom ursprungs Gebiet	<b>Grappa; Italien</b>	41%	0,70
SRM 37	<b>Ginepro Grappa</b>	Wacholder Grappa	<b>Italien</b>	40%	0,50
SRM 38	<b>Cumino Grappa</b>	Kümmel Grappa	<b>Italien</b>	40%	0,50
SRM 39	<b>Asperula Grappa</b>	Waldmeister Grappa	<b>Italien</b>	40%	0,50

## Likör

SRM 36	<b>Aquavite</b>	Pere Williams SDO	<b>Italien</b>	40%	0,70
SRM 43	<b>Amaro</b>	mountain herbs - Bergkräuter	<b>Italien</b>	30%	0,70
SRM 13	<b>Infusione Olia 0,5</b>	Del Garda *GP* Mazeration aus Oliven auf der basis von Grappa. Einen edlen und Exquisiten Verdauungsschnaps.	<b>Italien</b>	40%	0,50
SRM 13 A	<b>Infusione Olia</b>	Del Garda 0,7 Mazeration aus Oliven auf der basis von Grappa. Einen edlen und Exquisiten Verdauungsschnaps.	<b>Italien</b>	40%	0,70
SRM 28	<b>Infusione Anice</b>	Anis Likör nach einenem Originalrezept auf der basis von sorgsam Kombinierten Zutaten we reiner Alkohol, Zucker, Wasser und Anissamen.	<b>Italien</b>	50%	0,50
SRM 29	<b>Infusione Camilla</b>	Kamille Aus der Mazeration der Kamlepflanzen, Nach etwa 30 tage erhält man einen Likör,der die Verdauungsfördernden Eigenschaften des Grappas mit den Aromen der Kamille verfeint.	<b>Italien</b>	35%	0,50
SRM 26	<b>Crema Alla Nocciola</b>	Haselnuss	<b>Italien</b>	17%	0,70
SRM 18	<b>Crema Alia Caffè</b>	Kaffee	<b>Italien</b>	17%	0,70
SRM 19	<b>Crema Alla Fragola</b>	Erdbeere	<b>Italien</b>	17%	0,70
SRM 20	<b>Crema Di Limone</b>	Zitrone	<b>Italien</b>	17%	0,70
SRM 44	<b>Kokos Liqueur</b>	Kokos Liqueur	<b>Italien</b>	17%	0,70
SRM 9	<b>Limoncino</b>	Rivera Limoni Zitronenlikör auf Grappa-Basis, angesetzt auf Zitronenschalen, die mindestens 30 Tage lang durchziehen, unter Zusatz von Zitronensaft.	<b>Italien</b>	30%	0,70
SRM 21	<b>Liquore Marena</b>	Wein Likör	<b>Italien</b>	18%	0,70
SRM 22	<b>Bellabomba</b>	Eier likör	<b>Italien</b>	17%	1,00
SRM 1	<b>Mela verde</b> <i>Eingelegtes Obst</i>	Eingelegtes Grüner Apfel Die kleinen Früchte werden in ihren Likören konserviert, um alle Geschmacks und Aromaeigenschaften zu bewahren.	<b>Italien</b>	40%	
SRM 2	<b>Pere S.Lucia</b> <i>Eingelegtes Obst</i>	Eingelegtes Birnen Die kleinen Früchte werden in ihren Likören konserviert, um alle Geschmacks und Aromaeigenschaften zu bewahren.	<b>Italien</b>	30%	
SRM 3	<b>Ciliegie</b> <i>Eingelegtes Obst</i>	Eingelegtes Zwergkirschen Die kleinen Früchte werden in ihren Likören konserviert, um alle Geschmacks und Aromaeigenschaften zu bewahren.	<b>Italien</b>	15%	

		<i>Grappa Nonino</i>	<i>Grappa Nonino</i>		
s	95	<b>Nonino</b>	Grappa Riserva 8 Jahre	<b>Italien</b>	43% 0,70
s	96	<b>Nonino Prosecco</b>	Grappa Il Prosecco im Barrique gereift	<b>Italien</b>	43% 0,70
s	97	<b>Nonino Chardonnay</b>	Grappa Il Prosecco im Barrique gereift	<b>Italien</b>	43% 0,70
s	98	<b>Nonino Moscato</b>	Grappa Monovitigno Klares Destillat	<b>Italien</b>	41% 0,70
s	99	<b>Nonino Merlot</b>	Grappa Monovitigno Klares Destillat	<b>Italien</b>	41% 0,70

		<i>Grappa Sibona</i>	<i>Grappa Sibona</i>		
s	145	<b>Sibona</b>	Grappa di Moscato	<b>Italien</b>	40% 0,50
s	146	<b>Sibona</b>	Grappa di Chardonnay	<b>Italien</b>	40% 0,50
s	147	<b>Sibona Riserva</b>	Grappa B. Madeira	<b>Italien</b>	40% 0,50
s	148	<b>Sibona Riserva</b>	Grappa B. Whisky	<b>Italien</b>	40% 0,50