

Weine und edle Tropfen



Weissweine

Vini bianchi

White wines

Schweiz / Svizzera / Switzerland

St. Saphorin Roche Ronde Testuz 10cl / 70cl

7.00 / 48.00

-Rebsorte: Chasselas Vinifikation

-Ausbau: Stahltank

-Nase: Das Bouquet eröffnet überraschende feine Kirschenaromen unterstützt von Zitrusfrüchten

-Gaumen: Kräftig und dennoch sehr finessenreich präsentiert sich dieser edle Wein. Er ist gleichzeitig reich und rassig. Die süssliche Bitterkeit im Abgang macht das Weitergeniessen unwiderstehlich

-Passt zu: Apéro und leichten Sommervorspeisen

Italien / Italia / Italy

Pinot Grigio Kurtatsch 10cl / 75cl

7.50 / 48.00

-Rebsorte: Pinot Grigio

-Ausbau: Im Edestahltank verfeinert.

-Nase: Das frisch-fruchtige Bouquet schmeichelt der Nase, eine feingliedrige, mineralische Würze entströmt dem Glas, unterlegt mit dem feinen Duft nach Linden- und Akazienblüten.

-Gaumen: Frischer Weißwein, reich an Extrakt

-Passt zu: Pilzen, gekochtem Fisch, Meeresfrüchten und Fischsuppe. Wird auch als Aperitif getrunken.

Österreich / Austria / Austria

Sauvignon Blanc Markowitsch 75cl

54.00

-Rebsorte: Sauvignon Blanc

-Ausbau: 90% Stahltank auf der Feinhefe, 10% in französischer. Eiche 3ter Füllung

-Nase: Reifer Duft nach Stachelbeeren und weissem Flieder, ein Hauch von exotischen Früchten mischt sich in den mineralischen Grundton

-Gaumen: Frische und Füllig spielen gegeneinander an und werden von intensiven Fruchtkomponenten begleitet, runder Fluss bis in das Finale

-Passt zu: Als kräftiger Apérowein möglich, aber auch ein idealer Begleiter zu allen Schalentiergerichten, kräftigen Fischspeisen und verschiedenen Hartkäsevariationen

Roséwein

Vino rosè

Rosè Wein

Cipresseto rosè Antinori 10cl / 75cl

6.50 / 43.00

-Rebsorte: Sangiovese.

-Ausbau: Die Trauben werden zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen und nach der Anquetschung 12-24 Stunden eingemaischt. Die Vergärung und der Ausbau erfolgen in Edelstahltanks.

-Nase: in der Nase fruchtig mit Noten von Zitrus und Himbeeren.

-Gaumen: im Gaumen frisch, süffig und ausgewogen mit feinen Beerenaromen und angenehmer Säure.

Rotweine

Vini Rossi

Red wines

Schweiz / Svizzera / Switzerland

Maienfelder Blauburgunder von Salis 10cl / 70cl

7.20 / 49.00

-Rebsorte: Blauburgunder

-Ausbau: Kurze Maischeerwärmung zur besseren Ausbeute von Farb- und Inhaltsstoffen Gärung mit Reinhefen während ca. 7 Tagen. Ausbau im Inox-Tank

-Nase: Dunkle Beeren und reife Pflaumennoten sind mit wenig Pfefferwürze reizvoll unterlegt

-Gaumen: Im Gaumen zeigt er sich weich mit einer leichten Cremigkeit. Der mittelkräftige Körper ist sehr ausgewogen und endet auf einem anregenden Finale. Ein unkomplizierter, gefälliger Wein

-Passt zu: Fleischgerichten, Bündner Gerichte und Pasta

Merlot Riserva Roncaia Vinattieri 75cl

56.00

-Rebsorte: Merlot

-Ausbau: Im französischen Barrique 2ter und 3ter Füllung

-Nase: Kräftige Aromen nach Brombeeren und Pflaumen, Caramel und dunkle Schokolade, wunderschön begleitet von einer würzig-ledrigen Note

-Gaumen: Breiter Körper, intensiv und mit einer vollen Struktur ausgestattet, schwarzbeerig geprägt, Süssholz und Zimtzwetschgen, trotz seiner Kraft runder Trinkfluss, die Tannine sind reif und weich

-Passt zu: Roten Fleischvariationen, kräftiger Pasta und Hartkäsen

Italien / Italia / Italy

Veltliner Casa la gatta Triacca 75cl

48.00

-Rebsorte: Nebbiolo

-Vinifikation: Die Trauben werden bei kontrollierten Temperaturen vergoren, um ein Maximum an Blume und Geschmeidigkeit zu gewinnen. Der Ausbau

-Nase: Intensive Noten, geprägt würzigen Aromen und von reifen Waldbeeren.

-Gaumen: Robust bei mittlerer Kraft, mit dichtem Gerüst ausgestattet, gradlinig im Körper mit langem Finale.

-Passt zu: Kräftiger Pasta, rotem Fleisch und Käse

Amarone Classico della Valpolicella La Musa 75cl

67.00

-Rebsorten: Corvina, Corvinone, Molinara

-Gaumen: Markanter Charakter, harmonisch und lange anhaltend im Abgang

-Passt zu: Rotem Fleisch, wunderbar auch mit reifem Käse oder ganz einfach um den Abend ausklingen zu lassen

Sforzato Veltliner Sforzato Triacca 75cl

63.00

-Rebsorte: Nebbiolo

-Vinifikation: Die Trauben werden während der Ernte selektioniert und in gut belüfteten Räumen getrocknet. Die rosinierten Beeren verlieren 30% ihres Wassergehaltes. Entsprechend gering und konzentriert ist die Mostausbeute. Ausbau während 2 Jahren im grossen Holzfass.

-Nase: Ausgeprägtes sortentypisches Bouquet mit eleganten Gewürznoten und Anklängen an Sultaninen und Dörripflaumen.

-Gaumen: Barm, voll und kräftig, weich, rund und anhaltend im Gaumen mit betonten Geschmackseindrücken von Pflaumenkompott und rosinen

-Passt zu: Passt hervorragend zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Wild und würzigem Käse.

Tarucco Nero d'Avola Azienda Agricola Geraci 10cl / 75cl

6.90 / 45.00

-Rebsorte: Nero d'Avola

-Ausbau: Nach der Gärung wird der Wein für ein Jahr im französischen Barrique 2ter und 3ter Passage ausgebaut

-Nase: Dichte, verführerische Frucht, an Brombeeren und reife Pflaumen erinnernd, auch ein feiner Duft nach Rosenblätter, eine leichte Schwarztee-Nuance und Vanille, alles wunderschön getragen von einer mineralischen Graphitnote

-Gaumen: Schmelzig im Auftakt, abgelöst von einer fruchtsüßen Nero d'Avola-Aromatik, auch schwarze Oliven und etwas Tabak, schöne Tiefe anzeigend, weiche Tannine, eine schokoladige Noten runden das Gesamtbild ab

-Passt zu: Ein absoluter Allrounder, der zu Pasta, Fleischgerichten, wie auch Käseplatten wunderbar eingesetzt werden kann

Ripasso La Giarretta 75cl

54.00

-Rebsorte: 30% Corvina, 30% Corvinone, 40% Rondinella

-Ausbau: Die Besonderheit dieses Weins liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Jungwein wird ein zweites Mal ungefähr Anfang März mit dem Trester des Amarone vereint, was ihm die kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt gibt

-Nase: Die intensive Aromen von dunklen sehr reifen Früchten (Kirschen, Feigen und Brombeeren) vereinen sich mit den Noten von Schwarztee und Kräuterwürze zu einem anregenden schönen Aromabild

-Gaumen: Der Gaumen zeigt sich cremig weich, mit einer guten Fülle und einer präsenten aber harmonisch eingebauten Struktur. Der Abgang ist anregend und lebendig

-Passt zu: Ideal zu Braten, Wildbret und Käse

Rocca Rubia Carignano del Sulcis DOC Santadi 75cl

7.90 / 53.00

-Rebsorte: Carignano

-Nase: Schönes Kirschenaroma mit viel Eleganz

-Gaumen: Weiche und fast süsse Tannine, elegant, würzig und ausgewogen

Primitivo amabile Senza Parole 10cl / 75cl

5.00 / 35.00

-Rebsorte: Primitivo

-Nase: komplexes Bouquet, viel Steinobstfrüchte (Zwetschge, Kirsche, Sauerkirsche), dazu etwas Dörrfrucht (Dörrpflaume) und Beerenfrucht (Brombeere). Im Weiteren Würznoten (Pfeffer, Lakritze, Vanille) und leichte Rauchnote.

-Gaumen: leicht süsslicher Antrunk, die Struktur zeigt sich weich, füllig und harmonisch. Im recht dominanten Rückgeruch werden die erwähnten Aromen präzise wiederholt, die Röstaromatik ist noch leicht ausgeprägter. Mittellanger Abgang.

-Passt zu: Pilzgerichte. Gemüsegratins. Kräftige Pasta und Pizza. Fleischgerichte (Rind, Wild). Käseplatte (auch Blauschimmelkäse).

Österreich / Austria / Austria

Neuberg Philipp Grassl 75cl

65.00

-Rebsorte: 60% Zweigelt, 25% Merlot, 15% Blaufränkisch

-Ausbau: Zu je 50% in neuen und 50% gebrauchten Barrique aus französischer Eiche

-Nase: Eleganter, kühlwürziger Duft nach dunklen Beeren und gedörrten Pflaumen, würzige Zigarrenkiste und dunklem Cassis

-Gaumen: Kräftiger Körper, dichtes Aromabild nach eingekochten, schwarzen Beeren, breit im Fluss, markante Tannine und enorme Länge

-Passt zu: Kräftigen Fleisch- und Wildspeisen, Rindfleischvariationen, Gegrilltem und harten Käsesorten

Das Phantom Weingut K+K Kirnbauer 75cl

68.00

-Rebsorte: Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah

-Ausbau: 20 Monate Barrique

-Nase: hocharomatisch und intensiv, Duft nach Wildkirsche, Rosinen und Veilchen, dann Leder und tabakige Würze, dunkle Schokolade und auch etwas Eichenholz

-Gaumen: dicht und opulent im Auftakt, herrliche Frucht, getragen von einem saftigen Körper, stützende Tannine, Cassis und Tabak im nicht enden wollenden Finale.

-Passt zu: Rotem Fleisch, dunklem Geflügel, gut gewürzten Speisen und Hartkäsen

Südafrika / Sud Africa / South Africa

Neil Ellis Stellenbosch 75cl

60.00

-Rebsorte: Cabernet Sauvignon, Merlot mit Cabernet Trauben

-Ausbau: 9 Monate in französischen Eichenfässern

-Nase: Sehr beerig-fruchtigem Charakter, geblendet mit eleganten, weichen und reichen Merlot Trauben

-Gaumen: Mittelschwerer Körper, jugendliche, frische Note, wenig und sehr gut integrierte Säure. Im Abgang recht lang anhaltend

-Passt zu: Kräftigen Fleischgerichten

Argentinien / Argentina / Argentina

Malbec Reserva Kaiken 75cl

55.00

-Rebsorte: 100% Malbec

-Ausbau: 6 Monate in amerikanischen Barriques

-Nase: Blaubeeren, ein Hauch Minze, süße Schokolade und Cassis

-Gaumen: Weiche, samtige Textur, ausgewogener Abgang

-Passt zu: Fleisch, Wild, reifem Käse

Australien / Australia / Australia

John Duval Wines Entity 75cl

72.00

-Rebsorte: Shiraz

-Ausbau: In französischen Eichenfässern

-Nase: Reiches und sehr reifes Bouquet nach Brom- und Blaubeeren mit einem würzigen Hauch von nobler Eiche

-Gaumen: Äusserst eleganter Körper. Stark mit einer fruchtigen Süsse und ausbalancierten Tanninen. Der Kern aus fruchtigen Beerenaromen ergänzt die komplexen Eichennoten und endet in ein langes Finish

Spanien / Spagna / Spain

Finca Egomei Tempranillo Rioja 75cl

54.00

-Rebsorte: 90% Tempranillo, 10% Graciano

-Ausbau: 9 Monate in 75% französischen und 25% in amerikanischen Barricas

-Nase: Ein Wein der überrascht mit Frische und dem Potential von intensiven, reifen schwarzen Beere

-Gaumen: Fruchtig, frisch mit einem intensiven, runden Abgang

-Passt zu: Grilladen, Wildgerichten, Lamm

Carramimbre Crianza Bodegas Pingon Ribero del Duero DO 75cl

57.00

-Rebsorte: Tempranillo

-Ausbau: Ein Jahr in amerikanischen und französischen Barrique

-Nase: Würzige Noten nach Zimt, Minze, Vanille, ergänzt mit süßen Aromen von eingekochten roten Früchten und einem Touch Mokka

-Gaumen: Zunächst ein überraschend mächtiger Auftakt, dann weich und harmonisch, würzig und reif, wiederum viel eingekochte Frucht und einem wenig-süßem Finale

-Passt zu: Pasta aller Arten, Fleischgerichten und Käseplatten

Schaumweine

Schaumweine

Schaumweine

Italien / Italia / Italy

Prosecco di Naonis Extra Dry, vini la Delizia 10cl / 75cl

7.00 / 46.00

-Rebsorte: Glera

-Gaumen: Dieser Extra Dry ist angenehm fruchtig mit tiefer Säure, leichtem Körper, einer wunderbar frischen Perlage und rund fließend. Für jenen, die es nicht so trocken aber dennoch fruchtig mögen.

Frankreich / Francia / France

Champagner Laurent Perrier Brut 37cl / 75cl

60.00 / 90.00

-Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier

-Ausbau: Méthode champenoise

-Nase: Leicht und erfrischen, gelbe Früchte, etwas Mandeln, Agrumen und getrocknete Aprikosen

-Gaumen: Erfrischend im Auftakt, komplexe Leichtigkeit, delikate fließend mit cremiger Perlage

-Passt zu: jeder Gelegenheit

Wir haben immer eine Auswahl an offenen Weinen, fragen Sie welche edlen Tropfen, zurzeit zur Verfügung stehen

Vi offriamo una scelta di vini aperti, per saperne quali ci siano attualmente in vendita, richiedete il nostro servizio

We always have a open vine list, for information which are open at the moment, don't hesitate to ask us

Bier Birra Beer

Engadiner Bier aus der höchstgelegenen Brauerei der Schweiz in Pontresina / Birra Engadina dal più alto-fabbrica di birra in Svizzera a Pontresina / Engadine beer from the highest-brewery in Switzerland in Pontresina

Bellavista Bier 30cl

6.00

Aus der Bügelflasche 4.5%

Das Bellavista ist ein Hefe-Weizenbier. Der Anteil des Weizenmalz liegt über 50%. Mit diesem Bier werden Sportler und Wanderer angesprochen. Die typischen Weizenbiere haben vielfach ein Vol%-Anteil von mehr als 5%. Zudem ist der Kohlensäurenanteil fast immer zu hoch. Beim Bellavista Hefe-Weizenbier wurde beides gesenkt. Das Vol% liegt bei 4.5%. Das Bellavista wird unbehandelt in den Verkauf gebracht. Somit bleiben die gesunden Nährstoffe sowie auch die Hefen erhalten

Palü Bier 33cl

6.00

Aus der Bügelflasche 5.1%

Das Palü Bier wird mit 6 verschiedenen Malzsorten gebraut und zeichnet sich durch seine Aromavielfalt und Bernsteinfarbe aus. Es wird naturtrüb belassen und keine Pasteurisierung vornehmen, dadurch bleiben alle Vitamine und die "gesunden" Nährstoffe des Gerstemalzes erhalten

Bernina Bier 33cl

6.00

Aus der Bügelflasche 4.5%

Das Bernina Bier ist ein naturtrüb belassenes Hefe-Weizen-Lagerbier. In diesem Bier werden 2 verschiedenen Gerstenmalzen verarbeitet. Die Hopfensorten werden in Pellets Form dazugegeben. Als Hefe wird untergärige Reinzuchtheife eingesetzt. Nach 5 - 7 Tagen der Gärung wird das Bier in Fässer umgedrückt und für die Nachgärung und die anschließende Reifung, zuerst bei Raumtemperatur gelagert und nachher bei ca. 2 Grad kühlgestellt. Hier kann das Bier in aller Ruhe 4 - 6 Wochen reif

Grappa

<i>Grappa di amarone La Musa Berta 41°</i>	<i>2 CL</i>	<i>12.00</i>
Barbera d'Asti, Nebbiolo, Cabernet / 10-12 Mt. im Eichenfass/ Eleganz und Komplex im Gaumen		
<i>Grappa Il Moscato Nonino 41°</i>	<i>2 CL</i>	<i>12.00</i>
Moscato / Rosenduft, Thymian, Vanille, floraler Duft		
<i>Grappa Lo Chardonnay Nonino 41°</i>	<i>2 CL</i>	<i>14.00</i>
Chardonnay, 4-5 Mt. Im Eichenfass, Duft von Nüsse, Vanille, vollmundig, weich, fruchtig, charakteristisch		
<i>Grappa Nebbiolo Valtellina Zanolari 41°</i>	<i>2 CL</i>	<i>9.00</i>
Nebbiolo/ 10-12 Mt. Eichenfass, vollmundig, typisch reife Frucht, Weinnote, aberundete Weichheit		
<i>Grappa Paesanella bianca 37,5°</i>	<i>2 CL</i>	<i>6.50</i>
Grappa di moscato		

	<i>Digestiv</i>	<i>Digestivi</i>	<i>Digestive</i>		
<i>BRAULIO21°</i>				<i>4 CL</i>	<i>6.50</i>
<i>RAMAZZOTTI 30°</i>				<i>4 CL</i>	<i>6.50</i>
<i>APPENZELLER 29°</i>				<i>4 CL</i>	<i>6.50</i>
<i>SANDEMAN PORTO 19,5°</i>				<i>5 CL</i>	<i>6.50</i>
<i>WODKA 40°</i>				<i>4 CL</i>	<i>8.00</i>
<i>BOMBAY GIN 37.5°</i>				<i>4 CL</i>	<i>8.00</i>
			<i>whiskey</i>		
<i>RED LABEL 40°</i>				<i>4 CL</i>	<i>8.00</i>
<i>BALLANTINES 40° 40 CL</i>				<i>4 CL</i>	<i>8.00</i>
<i>JAMESON 40°</i>				<i>4 CL</i>	<i>9.50</i>
<i>JACK DANIEL'S 40°</i>				<i>4 CL</i>	<i>9.50</i>
	<i>öbstbrände</i>	<i>acquaviti</i>	<i>Distillate</i>		
<i>KIRSCH ETTER 41°</i>				<i>2CL</i>	<i>7.50</i>
<i>VIELLE PRUNE 41°</i>				<i>2CL</i>	<i>7.50</i>
<i>WILLIAMS MORAND 43°</i>				<i>2CL</i>	<i>7.50</i>
			<i>Cognac</i>		
<i>REMY MARTIN 40°</i>				<i>2CL</i>	<i>7.50</i>

Albula

Restaurant und Pizzeria

Wünscht

En Guete

*Pizzeria Albula auch Pizza take away
Pizzeria Albula anche take away Pizza
Pizzeria Albula is also Pizza take away*

*Restaurant Pizzeria Albula
Via D'Alvra 1 7522
La Punt-Chamues-ch*

+41(0)81 854 12 84