

Hotel Restaurant Chesa Grischa

FLASCHENWEINE ROT



Tessin



Merlot del Ticino „Baiocco“ Brivio (Cottinelli)

Die Traubensorte Merlot, die ursprünglich aus dem Bordeaux stammt, hat sich im Tessin gut akklimatisiert. Der Wein dieser Traube zeichnet sich aus durch sein Bouquet und Saftigkeit.

75cl CHF 52.00

Wallis



Humagne Rouge „Les Mazots“ Gay (Cottinelli) (solange Vorrat)

Die Spezialitäten machen nur einen kleinen Prozentsatz des gesamten Walliser Weinausbaus aus. Sie werden gerne bis zur Überreife am Rebstock belassen. Spezialitäten aus alten Walliser Trauben sind: Amigne, Arvine, Humagne Rouge und blanc.

75cl CHF 54.50

Bündner Herrschaft



Maienfelder Pinot Noir (Nüesch)

Die Bündner Herrschaft stellt mit ihren nahrhaften Böden volle und elegante Weine her. Da die Herrschaft auch ein Föhngebiet ist, sind ihre Weine besser und gehaltvoller als die anderen Ostschweizer Weine. Bekannte Weinorte in der Herrschaft sind: Maienfeld, Malans, Fläsch und Jenins.

70cl CHF 49.00

Pinot Noir Auslese (Liesch Malans)

Sehr intensive, dunkelrote Farbe. Ausgeprägte Pinotfrucht mit Waldbeeren und Brombeeren, auch würzige Komponenten. Fein eingebaute Holzunterstützung durch Lagerung im mehrjährigen Barrique während neun Monaten. Zu Fleisch, Wild oder anderen kräftigen Speisen.

75cl CHF 52.00

Veltlin



Grumello Valtellina Superiore DOC (Prevostini) "Chesa Grischa" empfohlener Hauswein

Unweit der Schweizer Grenze liegt das Veltlin. Der Wein wird aus 95% Nebiolo - und 5% Brugnola, Rossolatrauben gewonnen. Weincharakter: herb, kräftig, kernig. Bekannte Weinlagen im Veltlin: Sassela, Inferno, Grumello, La Gatta.

75cl CHF 46.50

Hotel Restaurant Chesa Grischa



"Corte di Cama "Valtellina Superiore DOCG" (Mamete Prevostini)

"Chesa Grischa" empfohlener Hauswein

Traubensorten: Nebiolo (95%) und Brugnola (5%). Bouquet: volle Frucht mit Beeren- und Zwetschgenduft, unterlegt von sehr subtilem Reifeton. Geschmack: extraktreich und voller Schmelz, trotz einigem Gerbstoffpotential. Harmonisch und anhaltend. Auserlesene Trauben werden auf Strohmatten getrocknet, wodurch die Öchslegrade ansteigen. Am besten genießt man ihn -als Wein des Nachdenkens- am Abend in der gemütlichen Stube.

75cl

CHF 67.00

Südtirol



Cabernet Riserva "Crescendo" DOC Barrique (Nüesch) (solange Vorrat)

Ausgesuchte Lagen mit geringen Erträgen, selektionierte Trauben und die Reifung in Barrique- und Holzfässern geben diesem Cabernet aus der Linie "Crescendo" seine besondere Note. Dieser nach Johannis- und Brombeeren und grünem Pfeffer duftende Rotwein, mit seinem saftig-vollem und gerbstoffbetonten Geschmack, präsentiert sich im Gaumen konzentriert, mit hoher Dichte und Komplexität sowie einem langen Abgang. Traubensorte: Cabernet Sauvignon.

75cl

CHF 59.50

Emilia Romagna

Hotel Restaurant Chesa Grischa



Piemont



Barbera d'Alba DOC "Ornato" Pio Cesare (solange Vorrat)

Die Barbera-Trauben wachsen im Rebberg Ornato in der Nähe von la Morra. Der Wein reift während 8 Monaten in Eichenholzfässern und wird im folgenden Juni abgefüllt. Intensives Rubinrot, in der Nase schöne Beerenaromen verbunden mit feinen Vanilletönen, im Gaumen beständig und würzig. Ein Wein von besonderer Finesse und Eleganz. Harmoniert mit Fleisch- und Wildgerichten.

75cl

CHF 62.00

Venezien



"Regolo Ripasso" del Veronese IGT Sartori

Aus 100% Corvina Veronese Traubengut wurde dieser Wein nach dem Ripasso-Verfahren vinifiziert. Die Besonderheit liegt in der traditionellen Nachgärung. Der Jungwein wird ungefähr Anfang März mit dem Trester des "Amarone" vereint, was ihm eine kräftigere Farbe, Struktur und einen höheren Alkoholgehalt gibt. Harmoniert mit kräftigen Gerichten wie Wildbret, Rostbraten und schmackhaften Käsesorten.

75cl

CHF 41.00

Toscana



Villa Antinori Toscana IGT (Cottinelli)

Antinori Firenze, Villa Antinori

Intensives Rubinrot mit granatroten Nuancen. Die Nase fruchtbetont und würzig; rote Kirschen, Cassis, leichte Grasaromen, Moos, neues Holz und weisser Pfeffer vom Syrah. Im Gaumen recht voll, weiche Tannine, feingliedrige Struktur mit viel Schmelz und ausgezeichneter Balance. Aromatisch, kräftig und feurig im Nachgeschmack. Schön zu geschmortem Braten, Wild, kräftigen Fleischgerichten sowie Pasta und Polenta.

Traubensorten: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

75cl

CHF 49.00

Umbrien, Monte Fiascone



Merlot dell'Umbria IGT Falesco (solange Vorrat)

Auf 240 M.ü.M. wachsen die Merlottrauben für diesen Wein. Die Gärphase durchläuft der Most in Stahltanks. Anschliessend reift der Jungwein 18 Monate in Barriques. Intensives Rubinrot, herrliche Kirschenaromen, dichter und gut strukturierter Körper, langer und fruchtiger Abgang. Ein ausdrucksstarker Wein, der wunderbar die Typizität der Region widerspiegelt. Harmoniert mit kräftigen Fleischgerichten.

75cl

CHF 61.00

Hotel Restaurant Chesa Grischa



Apulien



Primitivo di Manduria DOC Rocca

Dieser 100%ige Primitivo wird traditionell hergestellt. Vollkommen reife Trauben werden geerntet. Es erfolgt eine temperaturkontrollierte Gärung in Stahltanks unter Verwendung von selektierten Hefen. Einige weitere Tage der Mazeration geben dem Wein zusätzliche Struktur.

75cl

CHF 46.00

Sizilien



„Cygnus“ IGT (Cottinelli) (solange Vorrat)

Eine kreative Vermählung der Traubensorten Nero d'Avola (75%) und Cabernet Sauvignon. In Barriques von 300 und 350 lt. (Allier und Tronçais, 15% neu, 85% second passage), während 6 Monaten ausgebaut: Elegant, weich, bezaubernd und modern ist die Charakteristik dieser Spezialität.

75cl

CHF 62.00

Sardinien



Cannonau di Sardegna DOC "Costeria" Argiolas

Die Traubensorte Cannonau wächst in einem Rebberg mit vulkanischen Böden auf rund 450 M.ü.M. Die Trauben reifen spät und werden von Hand gelesen. Nur bestes Traubengut wird verwendet und streng selektioniert. Intensives Rubinrot mit leichtem Violett-Anklang, komplexe Aromen nach Waldbeeren, Pflaumen und Brombeeren. Am Gaumen gut strukturiert, anhaltend, kraftvoll und elegant. Harmoniert mit roten Fleischsorten, Wildfleisch und Käse.

75 cl

CHF 51.00

Hotel Restaurant Chesa Grischa



Burgund



Mercrey 1^{er} Cru AC "Clos des Barraults" (Cottinelli) (solange Vorrat)

Domaine Levert-Barault, Maison Michel Picard, Chassagne-Montrachet

Nach der Lese von Hand werden die Pinot noir Trauben sanft angepresst und eingemischt. Die Vergärung erfolgt in grossen Holzbottichen.

Anschliessend wird der Jungwein während 12-18 Monaten in Piècen (228 l)

ausgebaut und verfeinert. Schöner Begleiter zu klassischen Fleischgerichten

und französischen Spezialitäten mit Lamm, Wild und Linsen

75cl

CHF 59.00

Rioja



Rioja DOCa Crianza Conde de Valdemar (Cottinelli)

Bodegas Martinez Bujanda, Ojon

Intensives Kirschrot mit dunkelvioletten Tönen. In der Nase sehr aromatische Intensität. Noten nachreifen, roten Früchten, die in reiche Vanille- und Röstaromen übergehen. Am Gaumen samtig, gute Struktur. Retronasale Aromen nachreifen, roten Früchten und Vanille. 15 Monate in amerikanischen und französischen Barricas.

Traubensorten: Tempranillo, Mazuelo

75cl

CHF 39.00

La Mancha



Argentinien



Hotel Restaurant Chesa Grischa



ROTWEINE IN KLEINEN FLASCHEN

Schweiz



Dôle du Valais "Les quatre saisons" (Nüesch)	20cl	CHF	14.00
Malanser Blauburgunder Rheintal (Liesch)	37,5cl	CHF	30.00
Bündner Ritter Blauburgunder Rheintal (Nüesch)	50cl	CHF	29.00

Italien



Chianti Classico Toscana DOC (Nüesch) "Tenuta Villa Trasqua"	50 cl	CHF	23.00
Nero D' Avola Sicilia (Cottinelli)	50 cl	CHF	28.00
Veltliner „La Chiesa“ (Nüesch)	50 cl	CHF	23.00
Amarone della Valpolicella DOC "Taste of Emotions"	50 cl	CHF	41.00
Corte di Cama v. Prevostini	37.5 cl	CHF	34.00
Albareda Sforzato v. Prevostini	37.5 cl	CHF	37.00

Chile



Cabernet Sauvignon Chile „Taste of Emotion“ (Cottinelli)	50 cl	CHF	24.50
--	-------	-----	-------

Italien



Veltliner "Crotasc" (Prevostini)	10 cl	CHF	6.00
Veltliner "Crotasc" (Prevostini)	20 cl	CHF	11.00



Hotel Restaurant Chesa Grischa

CHAMPAGNER

Pommery brut Royal „St. Moritz“

75cl

CHF 109.00

Monopole Red Top blanc sec Heidsieck

Die Champagne liegt Nord-Östlich von der Hauptstadt Paris.

Es ist das nördlichste Weinanbaugebiet Frankreichs.

*Die 5 wichtigsten Gebiete der Champagne sind: Montagne de Reins,
Vallée de la Marne Côte des blancs, Côte de Sézanne, Aube.*

Die Traubensorten sind:

Pinot Noir: verleiht die Kraft

Pinot meunier: verleiht die Reife und Fülle

Chardonnay: verleiht die Eleganz und Leichtigkeit

75cl

CHF 98.00

SEKT / VINS MOUSSEUX

Henkell dry sec Piccolo

18,75cl

CHF 17.50

Henkell dry sec

37,50cl

CHF 27.00

Henkell brut trocken

75cl

CHF 46.50

Aperitif-Wein „Prosecco“ Villa Danzia

75cl

CHF 48.00

DESSERTWEIN

Passito „Casa Lola“

10cl

CHF 10.00

Hotel Restaurant Chesa Grischa



FLASCHENWEINE WEISS

Rheintal / Bündner Herrschaft



Malanser Weissburgunder AOC

Cottinelli Weinbau Malans GR

Der Malanser Weissburgunder ist eine Mutation aus der Pinot-Gris Traube.

Diese Verwandtschaft verleiht dem Wein auch seine Finesse. Der Ausbau

erfolgt zu 2/3 in Edelstahl tanks und zu 1/3 in Französischen Barriques.

Er besticht durch seine strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. In der Nase

dezentler Duft von frischem Obst, im Gaumen kräftige Aromen nach

Golden Delicious und Birnen.

Passt wunderbar zum Apéro, Weichkäse und Gemüsegerichten

75cl

CHF 55.00

Amedeo Episcopalis Riesling x Sylvaner (solange Vorrat)

Cottinelli Weinbau Malans GR

Die neue Weinkollektion Amedeo wurde Bischof Amédée Grab

gewidmet, der seit 1998 als Bischof von Chur amtet. Die

Namensgebung soll Symbol sein für eine strategische Neu-

ausrichtung der Bischöflichen Weine von Chur. „Amedeo“, der

Vorname des Bischofs in der lateinischen Sprache, ist der

Überbegriff dieser Weinserie. Die Bezeichnung der einzelnen Weine

soll einerseits deren Charakter beschreiben, andererseits aber auch

einen zeitgenössischen Bezug zum Bistum herstellen. Der

Episcopalis ist ein klassischer Riesling mit besonderer Frische,

welcher in den bischöflichen Rebbergen oberhalb Zizers

angebaut wird.

75cl

CHF 49.00

Wallis



Fendant de Sion „Quatre saisons“

Nüesch Weine Balgach

Das Wallis und seine Weine sind eine Anthologie der Aromen. Ein

Land, reich an Weinen und Rebsorten, mit Weingärten zwischen

Himmel und Erde. Die Charakteristik des Fendants ist gehaltvoll,

geschmeidig, trocken und vollmundig; typischer

Feuersteingeschmack. Traubensorte: Chasselas (Gutedel).

70cl

CHF 36.00

Waadtland



Hotel Restaurant Chesa Grischa



Südtirol



Pinot Grigio Alto Adige DOC (solange Vorrat)

*Alois Lageder Anstz Löwengang, Margreid - Cottinelli Weinbau Malans
Wächst auf sandigen, steinigen und zum Teil stark kalkhaltigen
Böden des Südtiroler Unterlandes. Ein eleganter, vollmundiger und
extraktreicher Wein mit angenehm delikatem Geschmack und
erfrischendem Säurespiegel.*

75cl **CHF 48.50**

Chardonnay Alto Adige DOC (solange Vorrat)

*Alois Lageder Anstz Löwengang, Margreid - Cottinelli Weinbau Malans
Der Chardonnay - er macht 7% des Südtirolers Rebestandes aus -
findet im Gebiet um Margreid und Salurn hervorragende
klimatische Bedingungen. Grünlich-gelb schimmernde Farbe; zartes
Aroma an Südfrüchten erinnernd; gut strukturierter Körper mit
frischer, lebhafter Säure.*

75cl **CHF 44.00**

Sizilien



Regaleali Bianco Sicilia IGT

*Conte Tasca d'Almerita, Palermo - Cottinelli Weinbau Malans
Dieses 500 ha umfassende Familien-Gut des inzwischen
verstorbenen Conte Giuseppa Tasca d'Almerita breitet sich im
Valllunga-Tal, zwischen den Provinzen Palermo und
Caltanissetta, aus - und ergibt sich einer Landschaft von
faszinierender Anmut. Das besondere Klima - hohe
Temperaturen, eine strahlende, glühende Sonne, hell
leuchtendes Licht - lässt die Trauben vollständig ausreifen. Die
Höhenlage, 450 - 650 m. ü. M., ermöglicht es, die Erntearbeiten zu
verzögern. Auf den Kalk- und Tonböden gedeihen die
vielseitigsten Traubensorten. Einer der beliebtesten
Südtalientischen Weissweine, aus den heimischen Rebsorten
Inzolina, Grecanico und Catarratto gewonnen; von zartem
Buket und trockenem, anhaltendem Geschmack.
Ideal zu Fischgerichten und Krustentieren.*

75cl **CHF 40.00**

Hotel Restaurant Chesa Grischa



Umbrien



Orvieto Classico Superiore "Lunato" DOC Rustici - Nüesch Weine Balgach

Dieser Wein wird vorwiegend aus den Traubensorten Trebbiano, Grechetto und Verdello sowie 5 % Drupeggio und Malvasia hergestellt. Die Charakteristik des Orvietos ist: helles Strohgelb; trocken würzig, wohlduftend und angenehm säurehaltig; frisch und fein-fruchtig. Er eignet sich ausgezeichnet zu Vorspeisen aller Art, Fischen und Meeresfrüchten sowie zu Käsegerichten.

75cl CHF 41.00

Venezien



Soave Classico „Col Baraca“ (solange Vorrat)

Masi Agricola -

Dieser Weisswein aus dem Veneto-Gebiet wird aus den Traubensorten Garganegna, Garganegna rosa und anderen einheimischen Traubensorten hergestellt. Die Charakteristik dieses sehr modern ausgebauten Weines ist: trocken und rund. Er eignet sich zu Käsegerichten und Fischen aller Art.

75cl CHF 45.00

Piemont



Gavi DOCG "Principessa Gavia"

Banfi Vigne Regali, Strevia - Cottinelli Weinbau Malans

Nach sorgfältiger Auswahl der Trauben (100 % Cortese), wird dieser Wein mit Hilfe der neusten Technologie hergestellt. Er erfordert eine 20-tägige Gärung bei kontrollierter Temperatur. Sein Duft ist frisch, fein und fruchtig (Frühlingsblumen, Apfel, Ananas). Er verbindet seine leicht spritzige Lebhaftigkeit mit beständiger, struktureller Eleganz und eignet sich sehr gut als Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Austern, Krustentieren und anderen Meeresfrüchten sowie leichten Fischgerichten.

75cl CHF 41.50

Hotel Restaurant Chesa Grischa



Languedoc - Roussillon



Burgund



Hotel Restaurant Chesa Grischa



FLASCHENWEINE ROSÉ

Rheintal / Bündner Herrschaft



„Oeil de Perdrix, „Spiegelberger Süssdruck“ (solange Vorrat)

Nüesch Weine Balgach

Der „Oeil de Perdrix“ ist ein Rosewein, der aus Blauburgunder Trauben erzeugt wird. Ursprünglich wurde der Oeil de Perdrix im Kanton Neuenburg erfunden. Die Weinbauern haben es aber unterlassen, diesen regional zu schützen. Unser Bündner Oeil de Perdrix hat folgende Charakteristik: kernig, spritzig, schöne Frucht.

Traubensorte: Blauburgunder (Pinot Noir)

70cl

CHF 45.50

„Lürlibad“ Churer Schiller AOC

Cottinelli Weinbau Malans

Lürlibad, so heisst die bevorzugte Churer Reblage neben den Spitälern von Chur. Römische Legionäre brachen Trauben und Rebstöcke nach Chur. Bis Ende des 19. Jahrhunderts dehnten sich rund um Chur die Weinberge auf 100 ha aus. Heute ist die Rebfläche auf knapp 10 ha zusammengeschrumpft.

Schillernd hellrote Farbe. In der Nase jugendlicher frischer Duft nach Johannisbeeren. Im Gaumen kraftvoll und elegant.

Passt zum Apéro, Salat, Gemüsegerichte,

leichte Fleischgerichte. Spezieller Tipp: asiatische Gerichte.

Traubensorten: Pinot Noir, Pinot Gris

75cl

CHF 50.50

Toscana



Gloria „La Torre“ IGT (solange Vorrat)

Casa Vinicola La Torre, Poschiavo

Traubensorte: Nebbiolo

Wunderbar spritziger Rosewein aus dem Veltlin.

Angenehmes Zitrusaroma und frische Beerenfrüchte.

75cl

CHF 38.00



Hotel Restaurant Chesa Grischa

WEISSWEINE IN KLEINEN FLASCHEN

Schweiz



Fendant de Sion Wallis „Les quatre saisons“ (Nüesch)	20cl	CHF	11.00
Fendant de Sion Wallis „Les quatre saisons“ (Nüesch)	50cl	CHF	23.00
Aigle AOC Chasselas Waadt (Obrist)	50cl	CHF	29.00

Italien



Orvieto Classico „Campogrande“ Antinori (Cottinelli)	37,5cl	CHF	23.00
--	--------	-----	-------

Australien



Chardonnay „Rainbow“ South East Australia (Cottinelli)	50cl	CHF	26.50
--	------	-----	-------

OFFENAUSSCHANK WEISSWEIN

Italien



Veltliner „Crotasc“ (Prevostini)	10 cl	CHF	6.50
Veltliner „Crotasc“ (Prevostini)	20 cl	CHF	12.00

ROSEWEINE IN KLEINEN FLASCHEN

Italien



Trasquanello „Rosato Toscana“ (Nüesch)	20cl	CHF	13.00
--	------	-----	-------

Schweiz



"Duc de Rohan" (Cottinelli)	50cl	CHF	26.00
-----------------------------	------	-----	-------