



Lipp-Weingut und Destillerie

2013 haben Carina und Reto Lipp-Kunz den erfolgreichen Betrieb von den Eltern übernommen. Carina als Winzerin, Reto als Schnapsbrenner. Rund 30 Spezialitäten aus Trauben, Früchten, Beeren und Gemüse stellt Reto Lipp her. Alle Rohstoffe stammen aus Graubünden und der nahen Umgebung.

Verwurzelt mit einer bedeutenden Winzer- und Brennergeschichte,

bringt das innovative Paar frischen Wind in das traditionelle Handwerk. Aktuell ausgezeichnet als «Brenner des Jahres 2015/16», und Distisuisse-Auszeichnung für den besten Schweizer Williams.



Wie alles begann...

Im geschichtsträchtigen Patrizierhaus wird seit 1974 destilliert. Die Eltern Martin und Margrit Kunz-Keller haben mit den Klassikern Marc, Zwetschgen und Obstrestler begonnen. Der Vater zog zudem als Lohnbrenner auf die Stör.

Später hat Martin sich als experimentierfreudiger Tüftler von ungewohnten Gemüsebränden einen Namen gemacht: Rübli, Fenchel, Bärlauch. Inzwischen ist eine grosse Kollektion an Marc-Spezialitäten hinzu gekommen. Margrit hat sich von der grossartigen Weinvielfalt der Bündner Herrschaft inspirieren lassen. Den edlen Kreationen zuliebe pilgern seither zahlreiche Genussmenschen nach Maienfeld. Dort, wo alle Destillate degustiert werden können. Im hofeigenen Laden, gleich neben der Brennerei.



Öffnungszeiten:	Samstag 11. November 2017, 14.00 – 19.00 Uhr
Aktivitäten:	Schaubrennen, Besichtigung Reifelager, Destillat-Duft-Bar, Beizli mit Bündner Maluns.
Kontakt:	Lipp-Weingut und Destillerie Carina und Reto Lipp-Kunz Fläscherstrasse 2, 7304 Maienfeld Tel 081 330 15 55 info@lipp-distillerie.ch www.lipp-distillerie.ch
Lohnbrenner:	nein
Spezialitäten:	Henri und Hortensia, Grand Marc-Kollektion