

372004

## Üe Riserva 5 Jahre 43% vol Acquavite d'Uva/Traubenbrand/5 Jahre Barrique



### Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Eleganz im Glas – bernsteinfarben, tief & harmonisch
	Leit aromen	Vanille, Mandeln und Trockenobst im komplexen Bouquet
	Speise oder Anlassempfehlung	zum Abschluss nach dem Essen im geselligen Kreis
<b>Alkohol</b>	43 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Nonino ÜE® Riserva 5 Jahre: handwerklich gereifter Traubenbrand mit fruchtig-blumigem Bouquet und eleganter Tiefe, ideal als Digestif.

Der ÜE® Riserva 5 Jahre aus dem Hause Nonino ist ein Traubenbrand von besonderer Harmonie und Eleganz, der die handwerkliche Kompetenz der friaulischen Brennerei eindrucksvoll widerspiegelt. Aus einer ausgewählten Verbindung von Monovitigno® Traubenbränden – Ribolla, Moscato, Merlot und Malvasia – destilliert und über fünf Jahre in Eichen-Barrisques und kleinen Fässern gereift, entwickelt dieser Riserva eine intensive bernsteinfarbene Farbe sowie ein reiches Bouquet, das fruchtige und blumige Noten mit Anklängen von Vanille, Mandeln, Trockenobst und reifen Trauben vereint. Die langsame, diskontinuierliche Destillation in kupfernen Dampfbrennkolben bewahrt die typischen organoleptischen Eigenschaften der Trauben und legt den Grundstein für ein komplexes, elegantes Aromaprofil. Am Gaumen zeigt sich der ÜE® Riserva 5 Jahre würzig, harmonisch und langanhaltend mit nachhaltigem Finish. Serviert bei Zimmertemperatur im tulpenförmigen Glas entfaltet er sein Potenzial besonders gut und eignet sich hervorragend als anspruchsvoller Digestif nach einem feinen Essen oder als stilvolles Genusserlebnis für gesellige Abende mit Freunden.

### Region Friuli - Üe Nonino

Was ist ein Traubendestillat?

27. November 1984: Die Familie Nonino kreiert das Traubendestillat, indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben auf einmal zusammen destilliert. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen

Antrag der Noninos gewährt. Sie müssen dabei jegliche Art von Hindernissen seitens der Behörden und ihrer Mitbewerber überwinden. Das Traubendestillat E vereint in sich die Eleganz des Weindestillats und den Charakter des Grappa. Der Erfolg im Lauf d

er Jahre ist so groß, dass sowohl italienische als auch ausländische Destillateure wieder einmal dem Nonino Modell folgen.

Fermentation: Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen, bei kontrollierter Temperatur. Unmittelbar danach wird destilliert, um das Entstehen von schädlicher sekundärer Fermentation zu verhindern.

Handwerkliche Destillation: 100% handwerkliche diskontinuierliche Destillation in exklusiven, von Benito Nonino durch innovative und kontinuierliche Forschung geschaffenen Dampfbrennkolben. Sie ermöglicht durch die Abtrennung von Vor- und Nachlauf, n

ur den reinsten Teil des Grappas zu erhalten: das Herzstück. Die Nonino Brennereien destillieren die Trester sofort nach der Gärung, noch während der Weinlese, damit die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Ausgangsrebsorte beibehalten werde

n und so ein Grappa von absoluter Spitzenqualität gewonnen wird.

Produktion: Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Ruhezeit: 6 Monate bis ein Jahr, in großen Behältern aus Edelstahl.

**Erzeuger****Nonino Distillatori**

Seit 1897 widmet sich Familie Nonino der Kunst der Destillation. Es begann mit Familiengründer Orazio Nonino, der damals seine erste Destillerie in Ronchi di Percoto eröffnete. Bis dahin hatte seine Brennerei aus einem fahrbaren Destillierkolben auf Rädern bestanden.

1. Dezember 1973 Benito und Giannola Nonino revolutionieren die Produktionsweise und die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno Nonino, indem sie den Trester der Picolit Traube separat destillieren. 27. November 1984 Die Noninos bewirken eine neue Wende. Sie destillieren die ganze Traube: es entsteht der Traubenbrand E. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.

**Zutaten**

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)