



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372008

Ûe Riserva Schioppettino 18 Jahre 45%vol Cru Collio Friulano - Acquavite D'Uva Nonino

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Single Cask Rarität für große Genussstunden
	Leitaromen	Brombeere, Heidelbeere, Honig, Vanille, Pfeffer
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Zartbitterschokolade oder einer Zigarre nach dem Essen
Alkohol	45 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Nonino ÛE® Riserva Schioppettino 18 Years Single Cask: Jahrgang 2002, 18 Jahre Nevers-Barrique, 45% vol., Beeren, Honig, Vanille.

Der ÛE® Riserva Nonino Monovitigno® Schioppettino Aged 18 Years Single Cask ist ein äußerst seltener Traubenbrand aus dem Jahrgang 2002. Nonino destilliert diskontinuierlich mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf in exklusiven Dampfbrennkolben aus Kupfer und lässt das Destillat 18 Jahre natürlich in der Nevers-Barrique Nr. 405 reifen – unter Siegel und permanenter Aufsicht der Zoll- und Monopolbehörde, ohne Farbstoffe. Mit 45% vol. abgefüllt, erscheinen nur 460 nummerierte 700-ml-Kugelflaschen aus Kristallglas. In der Nase zeigen sich wilde Brombeere und Heidelbeere, dazu Unterholz, Honig und Vanille; am Gaumen wirkt er vollmundig, würzig und pfeffrig. Bei Raumtemperatur im großen Ballonglas servieren und kurz ruhen lassen – ideal nach dem Abendessen, auch zu Zartbitterschokolade oder Zigarre.

Region

Friuli - Ûe Nonino

Was ist E 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 der 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, nur 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 werden 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.

Stand 06.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

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 06.03.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de