



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372023

Grappa Riserva Nonino aged 3y 41%vol im Barrique gereift - einzeln in GP

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	gereifte Riserva-Tiefe für besondere Genussmomente
	Leitaromen	warm bernsteinfarbene Aromen, elegant & komplex
	Speise oder Anlassempfehlung	nach dem Essen oder als besonderer Digestif
Alkohol	41 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Nonino Grappa Riserva aged 3 Years – gereifter Riserva-Grappa aus Friaul mit Tiefe und Tradition aus Barrique-Reife.

Der Grappa Riserva Nonino aged 3 Years aus dem Hause Nonino vereint traditionelle friaulische Brennkunst mit der Tiefe und Komplexität einer gereiften Grappa-Auswahl. Als Teil der Grappa Riserva-Kollektion präsentiert er den Charakter und die Persönlichkeit, die durch längere Reife in Barriques entsteht – eine Besonderheit der Riserva-Familie von Nonino, die in Barriques über einen Zeitraum von mindestens 18 Monaten heranreift und so Nuancen von Holz, Frucht und Gewürz annimmt. Die sorgfältige diskontinuierliche Destillation in kupfernen Dampfbrennkolben bewahrt die reinen Aromen der ausgewählten Trester aus den Weinbergen des Friaul und legt die Basis für ein harmonisches, ausdrucksstarkes Destillat. Im Glas zeigt dieser Riserva eine warme bernsteinfarbene Farbe und ein Bouquet, das reich an Tiefe ist und die Handschrift einer traditionellen, handwerklichen Herstellung trägt. Serviert im tulpenförmigen Glas entfaltet er sein Potential am besten bei moderater Temperatur, beispielsweise als anspruchsvoller Digestif nach einem festlichen Essen oder in genussvollen Momenten mit Freunden.

Region Friuli - Grappa Nonino

Dieser Grappa wird von auserlesenen Trestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.

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
Web www.schlumberger.de