

372024

Grappa AnticaCuvée Riserva Cask Strength 59,9% vol 5 years old - im Barrique gereift



Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Bernsteinfarbener Grappa mit Würze & Frucht
	Leit aromen	Noten von Aprikose, Vanille & Bittermandel
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt als Digestif & zu dunkler Schokolade
Alkohol	59,9 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Bernsteinfarbener Premium-Grappa mit Aprikose, Vanille, Gewürzen und Bittermandel – elegant, komplex & vollmundig.

Der Nonino Grappa AnticaCuvée Riserva ist ein außergewöhnlicher, bernsteinfarbener Riserva-Grappa aus dem Hause Nonino Distillatori aus dem Friuli in Norditalien, der durch traditionelle und handwerkliche Destillation höchste Raffinesse zeigt. Diese Cuvée vereint sortenreinen Trester der roten Rebsorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Schioppettino, die jeweils zwischen 5 und 20 Jahren in französischen Barriques und ehemaligen Sherryfässern reifen durften, bevor sie ohne Zusatz von Farbstoffen abgefüllt werden. Die lange Fassreife verleiht dem Grappa eine warme, tiefe Bernsteinfarbe und ein komplexes Aromenspiel aus würzigen Noten, kandierten Früchten, Gebäck und feiner Orangenschale, während sich am Gaumen fruchtige Töne von Aprikose, Vanille und Bittermandel entfalten. Dieser Riserva ist vollmundig, elegant und samtig im Geschmack mit langanhaltendem Abgang und eignet sich hervorragend als Digestif nach einem reichhaltigen Essen, zu dunkler Schokolade oder reichem Käse oder einfach als intensiver Genussmoment zum Ausklang eines Abends.

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