



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372026

## Grappa Riserva 20 years in Barriques 43%vol Acquavite di vinaccia

### Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	20 Jahre Fassreife mit großer aromatischer Tiefe
	Leitaromen	Getrocknete Früchte, Honig, Vanille, Würze
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur genießen zu besonderen, ruhigen Momenten
<b>Alkohol</b>	43 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

20 Jahre gereifter Premium-Grappa mit Tiefe, Würze, Honig und Vanille, seidig und außergewöhnlich lang im Abgang.

Der Grappa Riserva 20 Years aus dem Hause Nonino Distillatori zählt zu den großen Raritäten italienischer Destillationskunst. Dieser außergewöhnliche Grappa reift über 20 Jahre in kleinen Holzfässern, wodurch er eine beeindruckende Tiefe, Komplexität und Eleganz entwickelt. Grundlage ist sorgfältig ausgewählter Trester, der unmittelbar nach der Gärung schonend in diskontinuierlichen Kupferbrennblasen destilliert wird, um die ursprüngliche Aromatik zu bewahren. Die lange Fassreife verleiht dem Destillat eine warme, bernsteinfarbene Tönung sowie vielschichtige Noten von getrockneten Früchten, Honig, Vanille, feiner Würze und balsamischen Nuancen. Am Gaumen zeigt sich der Grappa Riserva 20 Years kraftvoll und zugleich harmonisch, mit seidiger Textur und außergewöhnlich langem Nachhall. Ein Grappa für ruhige Momente, der pur genossen wird und die Zeit, die er im Holz verbracht hat, mit jeder Nuance spürbar macht.

#### 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 13.04.26. 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