

372030

Grappa Gran Riserva Picolit 10y 50%vol 125 anni Nonino - im Barrique gereift



Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Honig, Gewürze & dunkle Schokolade im Glas
	Leit aromen	Sanft, elegant & langanhaltender Abgang
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt pur oder mit dunkler Schokolade

Alkohol	50 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE
Enthält:	Sulfite

Elegant gereifter Monovitigno-Grappa mit Honig, Gewürzen, Schokolade und langem, harmonischem Abgang.

Der Grappa Gran Riserva Picolit 10 Years aus dem Traditionshaus Nonino Distillatori ist ein außergewöhnlicher, handwerklich hergestellter Riserva-Grappa aus der seltenen Picolit-Traube aus dem Friaul, der über 10 Jahre in ehemaligen Sauternes-Barriques gereift ist und dadurch eine außergewöhnliche Tiefe und Komplexität entwickelt. Diese limitierte und nummerierte Produktion (nur 1139 Flaschen weltweit) reifte unter Überwachung der italienischen Zoll- und Monopolbehörde und zeigt die langjährige Brennkunst der Familie Nonino. Im Glas präsentiert sich der Gran Riserva Picolit in hellem Bernstein mit funkelnden Reflexen; das Bouquet eröffnet sich mit aromatischen Noten von Honig, Gewürzen, dunkler Schokolade und kandierten Früchten, die aus der Kombination von Picolit-Trester und langjähriger Fassreife entstehen. Am Gaumen wirkt der Grappa elegant und harmonisch mit samtiger Textur, ausgewogener Wärme und langem, sinnlich-prägnantem Abgang. Dieser exklusive Grappa eignet sich hervorragend als Digestif nach einem festlichen Essen, pur bei Raumtemperatur serviert, oder zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse und entspannten Kaminmomenten, bei denen seine komplexe Aromatik besonders zur Geltung kommt.

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