



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372080

Twist Grappa Lo Chardonnay Monovitigno im Barrique gereift 41% vol.

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Rebsortenreine Eleganz mit klarer Linie
	Leitaromen	Fruchtige Nuancen, floral, fein strukturiert
	Speise oder Anlassempfehlung	zu Digestif nach dem Essen oder pur genießen
Alkohol	41 % vol.	
Verschluss	SONDERFORM	

Nonino Grappa Lo Chardonnay Monovitigno®: reinsortiger Chardonnay-Grappa aus Friaul, kristallklar, elegant und sortentypisch destilliert. Der Grappa Lo Chardonnay Monovitigno® aus dem Hause Nonino wird ausschließlich aus frischem Trester der Chardonnay-Traube aus Friaul gewonnen und steht für die klare, präzise Stilistik der Monovitigno®-Linie. Nach der Gärung unter Luftabschluss erfolgt die diskontinuierliche Destillation mit sorgfältiger Abtrennung von Vor- und Nachlauf in von Benito Nonino modernisierten Dampfbrennkolben aus Kupfer. Dieses langsame Verfahren bewahrt die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorte und verleiht dem Grappa seine feine Struktur. Anschließend ruht das Destillat in Edelstahl, um Reinheit und aromatische Klarheit zu erhalten. Im Glas zeigt sich Grappa Lo Chardonnay kristallklar, elegant und ausgewogen, mit feinen fruchtigen und leicht floralen Nuancen. Serviert bei 12 Grad Celsius im tulpenförmigen Glas entfaltet sich das Bouquet nach kurzer Ruhezeit besonders präzise. Ein klassischer Vertreter moderner friaulischer Grappakunst, ideal für Liebhaber rebsortenreiner Destillate.

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 05.03.26. 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