



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372100 2024

2024er Grappa Vendemmia 40% vol Klares Destillat

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Weich, elegant und klar im Stil
	Leitaromen	Aprikose, grüner Apfel, Rosine
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Sushi, Dessert & Obst
Alkohol	40 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Klarer, eleganter Grappa aus frischen Trestern. Aromen von Aprikose, grünem Apfel und Rosine. Vielseitig zu Speisen kombinierbar.

Der Nonino Grappa Vendemmia 40 % vol ist ein klarer, eleganter Grappa aus dem Hause Nonino Distillatori und steht für höchste italienische Destillationskunst. Für diesen Grappa wird eine sorgfältige Auswahl frischer, weicher und reinsortiger Trester verwendet, die unmittelbar nach der Lese verarbeitet werden. Das Ergebnis ist ein besonders harmonisches Destillat mit feiner Struktur und ausgewogener Aromatik. In der Nase entfalten sich dezente Duftnoten von Aprikose, grünem Apfel und Rosine, die dem Grappa eine fruchtige Klarheit und Eleganz verleihen. Am Gaumen zeigt er sich weich, rund und präzise, mit einem sauberen, langen Nachhall. Nonino Grappa Vendemmia eignet sich hervorragend als stilvoller Begleiter zu feinen Speisen: Besonders gut harmonisiert er mit Fisch und Sushi, aber auch mit Cremespeisen, Eis oder frischem Obstsalat. Ein vielseitiger Grappa für Genießer, der Tradition, Reinheit und modernen Genuss verbindet.

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 27.07.26. 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