Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372101 2022

2022er Grappa Vendemmia Riserva 18 Monate 41% vol. im Barrique gereift

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Bernsteinfarbener Riserva mit Vanille & Honig
	Leitaromen	Getrocknete Früchte, feine Holz-Gewürznoten
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt pur oder zu Schokolade & Käse

Alkohol	41 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE

Eleganter, bernsteinfarbener Grappa mit Vanille, Honig und Frucht, samtig im Abgang – ideal als Digestif.

Der Grappa Vendemmia Riserva 18 Monate aus dem Hause Nonino Distillatori ist ein ausdrucksstarker, perfekt ausbalancierter Reserve-Grappa aus dem Friaul-Julisch Venetien, der mindestens 18 Monate in kleinen Holzfässern reifen durfte und dadurch Tiefe, Struktur und harmonische Eleganz gewinnt. Die Herstellung basiert auf der traditionellen, diskontinuierlichen Destillation in Kupferkesseln, die dafür sorgt, dass die typischen Aromen des frisch gepressten Tresters erhalten bleiben. Im Glas zeigt dieser Riserva eine warme, bernsteinfarbene Nuance; in der Nase entfalten sich verführerische Noten von Vanille, Honig, getrockneten Früchten und feiner Holzgewürze, die sich auch am Gaumen fortsetzen. Am Gaumen wirkt der Grappa vollmundig, weich und rund mit einer samtigen Textur, die die reiche Aromatik elegant trägt und in einem langen, ausgewogenen Abgang mündet. Dieser Grappa Vendemmia Riserva 18 Monate eignet sich hervorragend als Digestif nach einem reichhaltigen Essen, pur bei Raumtemperatur serviert, oder als besonderer Genussmoment zu dunkler Schokolade oder gereiftem Käse, bei dem seine Komplexität und Reife besonders zur Geltung kommen. Er repräsentiert die kompromisslose Qualitätstradition von Nonino und ist ein Ausdruck italienischer Destillierkunst.

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 15.10.26. 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