



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372107

Grappa Riserva 8 Jahre 43%vol. einzeln in schwarz lackierter Holzkiste

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Bernsteinfarbe, Vanille & Honignoten im Glas
	Leitaromen	Samtig, elegant & harmonisch im Abgang
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt pur als Digestif nach dem Essen
Alkohol	43 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Elegant gereifter Grappa mit Vanille, Honig, Gewürznoten und samtiger Textur – ideal als Digestif nach dem Essen.

Der Grappa Riserva 8 Years aus dem traditionsreichen Haus Nonino Distillatori ist ein exzellent gereifter italienischer Grappa aus dem Friaul-Julisch Venetien, der nach der diskontinuierlichen Destillation in Kupferkesseln mehr als acht Jahre in kleinen Holzfässern reifen durfte. Die lange Fasslagerung verleiht diesem Riserva eine warme, bernsteinfarbene Farbe sowie ein komplexes, vielschichtiges Aromaprofil. In der Nase entfaltet er verführerische Noten von Vanille, getrockneten Früchten, Honig und dezenten Gewürznuancen, die von feiner Holzwürze begleitet werden. Am Gaumen wirkt der Grappa elegant und harmonisch mit samtiger Textur, ausgewogener Süße und einer klaren Struktur, die durch die lange Reife entstanden ist. Sein lang anhaltender, ausgewogener Abgang spiegelt die Balance zwischen Fruchtigkeit, Holznuancen und reifer Komplexität wider, die diesen Riserva zu etwas Besonderem macht. Der Grappa Riserva 8 Years eignet sich hervorragend als Digestif nach einem festlichen Essen, pur bei Raumtemperatur serviert, und ist ein exquisiter Genussmoment, der durch seine Tiefe und Eleganz

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