

372137

Grappa Optima 41% vol im Barrique gereift

Nonino Distillatori



Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Fruchtig-würzige Aromen & Vanille im Glas
	Leit aromen	Sanft, elegant & harmonisch am Gaumen
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt pur oder zu Käse & Schokolade
Alkohol	41 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Bernsteinfarbener, elegant gereifter Grappa mit Vanille, reifer Apfel und Pflaume, harmonisch, weich und ideal als Digestif.

Der Grappa Optima aus dem Hause Nonino Distillatori ist ein elegant gereifter, bernsteinfarbener Grappa aus dem Friaul-Julisch Venetien, der traditionelle Brennkunst mit einem harmonischen Aromaprofil vereint. Er entsteht aus ausgewählten, frischen Treestern weißer und roter Trauben aus den Regionen Grave und Colli del Friuli und wird nach der klassischen diskontinuierlichen Destillation in Kupferdampfkesseln hergestellt, die die typischen Aromen der Trauben besonders schonend bewahrt. Nach der Destillation reift der Grappa Optima 12 bis 18 Monate in Barriques und kleinen Holzfässern, wobei er eine leicht bernsteinfarbene Farbe annimmt und elegante Vanillenoten sowie weiche Holzaromen entwickelt. Sein Bouquet zeigt fruchtige Züge von reifem Apfel und Pflaume, ergänzt durch eine subtile Würze und Vanille, die sich auch am Gaumen mit einer harmonischen Balance widerspiegeln. Am Gaumen wirkt der Optima fein balanciert, mit sanfter Wärme und ausgewogenem, langem Abgang, was ihn zu einem idealen Digestif nach einem reichhaltigen Essen macht. Pur serviert in einem weiten Grappaglas entfaltet er seine aromatische Vielschichtigkeit, eignet sich aber auch zu feinen Käsesorten oder dunkler Schokolade, bei denen seine sanfte Holznote besonders zur Geltung kommt.

Region **Friuli - Grappa Nonino**

Dieser Grappa wird von auserlesenen Treestern 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