



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**372148**

**Grappa Vendemmia Riserva 24 Mo 41% vol 125 years Special Selection - im Barrique gereift**

**Nonino Distillatori**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Bernsteinfarben mit Vanille & Honignoten
	Leitaromen	Getrocknete Früchte & edle Holznuancen
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt als Digestif & zu Schokolade
<b>Alkohol</b>	41 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Bernsteinfarbener Reserve-Grappa mit Vanille, Honig und Frucht, geschmeidig & lang im Abgang.

Der Grappa Vendemmia Riserva 24 Monate aus dem Traditionshaus Nonino Distillatori ist ein außergewöhnlich gereifter Reserve-Grappa aus dem Friaul-Julisch Venetien, der durch mindestens 24 Monate Reife in kleinen Holzfässern eine bemerkenswerte Tiefe, Weichheit und aromatische Komplexität erreicht. Nach der schonenden, diskontinuierlichen Destillation in Kupferkesseln, die die lebendigen Aromastoffe des Tresters bewahrt, entwickelt dieser Grappa eine warme, bernsteinfarbene Farbe und ein samtiges Mundgefühl. In der Nase entfalten sich intensive Noten von Vanille, Honig, getrockneten Früchten und eleganten Holz- und Gewürznuancen, die eine harmonische Balance zwischen Frucht und Reife zeigen. Am Gaumen wirkt der Vendemmia Riserva 24 Monate vollmundig und geschmeidig, mit dichter Textur, klarer Frucht und langem, aromatischem Abgang, der von edler Holzfülle getragen wird. Dieser Reserve-Grappa eignet sich hervorragend als Digestif nach einem festlichen Essen, pur bei Raumtemperatur serviert, oder als besonderer Genussmoment zu dunkler Schokolade oder reifem Käse, bei dem seine Komplexität und Eleganz besonders zur Geltung kommen. Er repräsentiert die kompromisslose Qualität und Tradition von Nonino Distillatori.

**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