Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372152 2023

2023er Grappa Nonino Vendemmia Riserva 41% vol 18 Monate im Barrique gereift

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Bernsteinfarben, Vanille & Schokolade im Glas
	Geschmacksrichtung	ohne Angabe
	Leitaromen	Samtig, komplex & elegant im Abgang
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt als Digestif zu Käse & Schokolade

Alkohol 41 % vol.
Verschluss GRIFFKORKE

Bernsteinfarbener Riserva-Grappa mit Vanille, Schokolade und würzigen Noten – samtig, elegant & ideal zum Digestif.

Der Grappa Nonino Vendemmia Riserva aus dem Traditionshaus Nonino Distillatori ist ein eleganter, bernsteinfarbener Grappa mit mindestens 18 Monaten Fassreife in Barriques und kleinen Eichen- bzw. Ex-Sherry-Fässern, der die Handwerkskunst der familiengeführten Brennerei im Friaul widerspiegelt. Er entsteht aus sorgfältig ausgewähltem Trester friulanischer Weintrauben, der sofort nach der Gärung diskontinuierlich in Kupferkesseln destilliert wird, um die wertvollen Aromen zu bewahren. Durch die lange Reifung bekommt der Vendemmia Riserva eine komplexe Aromenpalette von Vanille, Gebäck, Schokolade und würzigen Nuancen, die von einer samtigen Textur und einem anhaltenden, harmonischen Abgang begleitet werden. Seine bernsteinfarbene Farbe mit goldenen Reflexen signalisiert die Reifetiefe und Eleganz im Glas. Dieser Grappa eignet sich hervorragend als Digestif nach einem reichhaltigen Essen oder als Begleiter zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder Zigarre, bei dem seine Ausgewogenheit und Tiefe besonders zur Geltung kommen. Er ist ein Genuss für Liebhaber italienischer Spezialitäten und zeigt, wie traditionelle Destillation und langsame Holzlagerung zu einem vielschichtigen, fein strukturierten Riserva-Grappa verschmelzen.

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 22.10.26. 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