



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**372204**

**Üe Riserva 5 Jahre 40th Anniversary 43% vol Acquavite d'Uva/Traubenbrand/5 Jahre Barrique**

**Nonino Distillatori**

<b>Bulletpoints</b>	<b>Name</b>	<b>Beschreibung</b>
	Emotionalisierung	Jubiläumsedition für emotionale Genussmomente
	Leit aromen	Vanille, Mandeln, Trockenobst im reichen Duft
	Speise oder Anlassempfehlung	nach dem Essen oder mit Freunden stilvoll genießen

**Alkohol** 43 % vol.  
**Verschluss** GRIFFKORKE

Nonino ÜE® Riserva 5 Jahre 40th Anniversary – limitierter Traubenbrand mit intensiven Vanille-, Mandel- und Fruchtnoten, elegant & komplex. Der ÜE® Riserva 5 Jahre 40th Anniversary aus dem Hause Nonino ist eine limitierte Sonderedition zum 40-jährigen Jubiläum des traditionsreichen Traubenbrands ÜE® und vereint handwerkliche Destillation mit langjähriger Reife in ausgewählten Barriques und Sherry-Fässern. Diese besondere Monovitigni®-Zusammenstellung aus reinsortigen Traubenbränden reifte über fünf Jahre und entwickelt so intensive aromatische Tiefe und eine bernsteinfarbene Farbe von außergewöhnlicher Intensität. Die langsame, diskontinuierliche Destillation bewahrt die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Trauben und schafft ein komplexes Bouquet, das fruchtige und blumige Noten mit Anklängen von Vanille, Mandeln und Trockenobst kombiniert. Am Gaumen zeigt sich dieser Riserva elegant, würzig und langanhaltend mit harmonischem Zusammenspiel aus Frucht, Holznoten und subtiler Würze, ein anspruchsvolles Genusserebnis für besondere Momente. Der ÜE® Riserva 5 Ja

**Region Friuli - Üe Nonino**

Was ist E Traubendestillat?

27. November 1984: Die Familie Nonino kreiert das Traubendestillat, indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben auf einmal zusammen destilliert. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos gewährt. Sie müssen dabei jegliche Art von Hindernissen seitens der Behörden und ihrer Mitbewerber überwinden. Das Traubendestillat E vereint in sich die Eleganz des Weindestillats und den Charakter des Grappa. Der Erfolg im Lauf der Jahre ist so groß, dass sowohl italienische als auch ausländische Destillateure wieder einmal dem Nonino Modell folgen.

Fermentation: Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen, bei kontrollierter Temperatur. Unmittelbar danach wird destilliert, um das Entstehen von schädlicher sekundärer Fermentation zu verhindern.

Handwerkliche Destillation: 100% handwerkliche diskontinuierliche Destillation in exklusiven, von Benito Nonino durch innovative und kontinuierliche Forschung geschaffenen Dampfbrennkolben. Sie ermöglicht durch die Abtrennung von Vor- und Nachlauf, nur den reinsten Teil des Grappas zu erhalten: das Herzstück. Die Nonino Brennereien destillieren die Trester sofort nach der Gärung, noch während der Weinlese, damit die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Ausgangsrebsorte beibehalten werden und so ein Grappa von absoluter Spitzenqualität gewonnen wird.

Produktion: Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Ruhezeit: 6 Monate bis ein Jahr, in großen Behältern aus Edelstahl.

Stand 29.04.26. 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

**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 29.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)