



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372215 2019

2019er Grappa Di Fragolino Cru Monovitigno Colli Del Friuli Orientale 45% vol.

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Fruchtige Waldbeeraromen & Eleganz
	Leitaromen	Samtig, klar & nachhaltig im Abgang
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur, zu Bitterschokolade & Desserts
Alkohol	45 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Fruchtiger, sortenreiner Grappa mit Waldbeer- und Fruchtaromen, elegant, samtig und ideal pur.

Der Grappa Di Fragolino Cru Monovitigno aus dem Hause Nonino Distillatori ist ein sortenreiner, kristallklarer Grappa aus der einzigartigen Fragolino-Traube, die im hauseigenen Weinberg des historischen Familienbetriebs im Friaul gedeiht und dem Destillat ein lebendiges, fruchtiges Aromenspiel verleiht. Diese seltene Monovitigno-Grappa zeichnet sich durch intensive Noten von Waldfrüchten wie Brombeere und Heidelbeere, begleitet von feinen Nuancen dunkler Beeren und einer eleganten, leicht nussigen Tiefe aus, die im langen, samtigen Abgang eindrucksvoll präsent bleibt. Der Duft ist frisch und animierend, mit fruchtigen Akzenten, die an frische Erdbeeren erinnern, bevor sich die aromatische Komplexität entfaltet. Der traditionelle, diskontinuierliche Kupferkessel-Destillationsprozess bewahrt die sortentypische Reinheit und Intensität, während die fruchtigen Aromen im Mund harmonisch und nachhaltig mitschwingen. Dieser Grappa eignet sich hervorragend pur bei etwa 11–13 °C serviert, um seine fruchtige, elegante Struktur voll zu erleben, und ist ein besonderer Genuss als Abschluss eines Menüs oder zu obstbasierten Desserts, Bitterschokolade oder Waldfrucht-Salaten, bei denen seine Aromen wunderbar ergänzend wirken.

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 19.06.26. 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