Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372242 2015

2015er Grappa Di Ribolla Cru Monovitigno Vigna Nonino in Friuli 45% vol.

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Limitierte Ribolla-Essenz für besondere Momente
	Leitaromen	Elegant, frisch, leicht blumig – floral & klar
	Speise oder Anlassempfehlung	zum Digestif nach dem Essen

Alkohol	45 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE

Nonino Grappa Ribolla Cru Monovitigno®: limitierter Ribolla-Gialla-Grappa aus Friaul, handwerklich destilliert, elegant und leicht blumig.

Grappa Nonino Ribolla Cru Monovitigno® entsteht aus ausgewähltem Trester der Ribolla-Gialla-Traube aus Friaul – in sehr begrenzter Produktion, mit Jahrgangsangabe und nummerierten Flaschen. Mit 45% vol. wird er manuell in mundgeblasene Kugelflaschen mit Kupferverschluss abgefüllt. Nach der Gärung unter Luftabschluss in Edelstahlbottichen bei kontrollierter Temperatur wird unmittelbar destilliert, um Nachgärungen zu vermeiden. Nonino destilliert diskontinuierlich, mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf, in von Benito Nonino modernisierten Dampfbrennkolben aus Kupfer; die langsame Destillation bewahrt die typischen Eigenschaften der Rebe. Anschließend ruht der Grappa 6 Monate bis ein Jahr in Edelstahl. In der Verkostung: elegant, frisch, leicht blumig. Serviert bei 12 Grad Celsius im tulpenförmigen Glas, entfaltet sich der Duft nach kurzer Ruhezeit besonders klar.

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 16.11.26. 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