

372315 2010

## 2010er Üe Di Moscato Monovitigno Cru Besenello Di Vallagarina 43% vol.

### Nonino Distillatori



Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Aromatisch und elegant – ein Duft wie Italien
	Leitaromen	Blüten, Muskatwürze und reife Traubenfrucht
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur als Digestif oder zu feinen Desserts
<b>Alkohol</b>	43 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Aromatisches Traubendestillat mit Blüten, Muskat und reifer Frucht – weich, elegant und lang im Abgang.

Die Üe Di Moscato Monovitigno Cru Besenello di Vallagarina aus dem Hause Nonino Distillatori ist ein außergewöhnliches Acquavite d'Uva, das die aromatische Rebsorte Moscato in ihrer reinsten Form einfängt. Hergestellt aus frischen, ausgewählten Moscato-Trauben aus dem Cru Besenello di Vallagarina, wird dieses Traubendestillat nach traditioneller Methode diskontinuierlich in Kupferbrennblasen destilliert. Das Ergebnis ist ein klares, elegantes Destillat mit intensivem Duftprofil: florale Noten, feine Muskatwürze und fruchtige Nuancen erinnern an reife Trauben und helle Blüten. Am Gaumen wirkt die Üe harmonisch, weich und zugleich präzise, mit aromatischer Tiefe und langem, fein duftendem Nachhall. Ein edler Genuss für Liebhaber aromatischer Destillate, ideal als stilvoller Digestif und perfekt für besondere Momente.

#### Region Friuli - Üe Nonino

Was ist ein 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 d

er 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, n

ur 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 werde

n 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.

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