

372355 2007

2007er Üe Di Traminer Cru Monovitigno Acquavite D'Uva (Traubenbrand) 43% vol.

## Nonino Distillatori



Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Florale Gewürz- & Fruchtnoten im Glas
	Leit aromen	Weich, elegant & langanhaltend am Gaumen
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt pur oder zu Käse & Desserts
<b>Alkohol</b>	43 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Elegantes Trauben-Destillat mit floralen, fruchtigen und würzigen Noten – weich, harmonisch, lang.

Die Üe Di Traminer Cru Monovitigno Acquavite d'Uva aus dem Hause Nonino Distillatori ist ein außergewöhnliches italienisches Traubendestillat aus der Sorte Traminer, das die Essenz dieser aromatischen Rebsorte in reiner und intensiver Form zeigt. Hergestellt wird dieser Monovitigno-Grappa nach der traditionellen, diskontinuierlichen Destillation in kupfernen Brennblasen, wodurch die ursprünglichen Aromen der Traminer-Traube – floral, würzig und fein – nahezu vollständig erhalten bleiben. Das Ergebnis ist ein klares, elegantes Destillat mit einem reichhaltigen Bouquet aus duftigen Gewürz- und Blumenaromen, fruchtigen Nuancen von weißem Pfirsich und exotischen Fruchttönen, begleitet von zarten Kräuteranklängen. Am Gaumen wirkt die Üe Di Traminer Acquavite d'Uva weich, harmonisch und lang anhaltend mit einer subtilen Süße und feiner, klarer Struktur, die den typischen Charakter der Rebsorte widerspiegelt. Dieser Traubendestillat eignet sich hervorragend als Digestif bei geselligen Anlässen, pur serviert bei moderater Temperatur, oder als besonderer Genuss zu leichten Desserts und Käsevarianten, wo seine floralen Noten und aromatische Tiefe das Geschmackserlebnis abrunden. Die Üe Di Traminer beweist Noninos Talent, terroirbetonte Trauben in feinste Destillate zu verwandeln.

### 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 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)