



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372555

Grappa Il Prosecco Monovitigno im Barrique gereift 41% vol.

Nonino Distillatori

Alkohol 41 % vol.
Verschluss GRIFFKORKE

Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Glera Trauben für Prosecco, die frisch und weich verarbeitet werden. Bernsteinfarben mit Goldreflexen dank der 24 Monate Reifung in Barriques. Weich und blumig mit Mandel- und Grünapfelbouquet, das sich in einem feinen Duft von Vanille und Schokolade auflöst. Schmeckt ausgezeichnet zu Gänseleber, Zartbitterschokolade, Kuchen und Schokoladegebäck.

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 06.03.26. 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