Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372601

Amaro Quintessentia Di Erbe 35% vol Nonino Distillatori

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Vielschichtige Kräuter- und Gewürznoten im Glas
	Leitaromen	Seidig, harmonisch mit eleganter Bitter-Süße
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal pur, auf Eis oder als Digestif

Alkohol	35 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE

Italienischer Kräuter-Amaro mit komplexen Kräuter- und Gewürznoten, harmonischer Bitter-Süße und langem Finish.

Der Amaro Quintessentia Di Erbe aus dem Traditionshaus Nonino Distillatori ist ein charaktervoller italienischer Kräuter-Amaro aus dem Friaul-Julisch Venetien, der jahrhundertealte Handwerkskunst und alpine Kräutertradition vereint. Dieser fein ausbalancierte Likör wird auf Basis von in Barrique gereiftem Traubenbrand hergestellt und mit einer sorgfältig ausgewählten Mischung aus Kräutern, Wurzeln und Gewürzen mazeriert, wodurch er seine unverwechselbare Tiefe und Aromatik erhält – würzig, aromatisch und zugleich sanft im Abgang. In der Nase entfaltet er vielschichtige Noten von Kräutern, würzigen Gewürzen und einer dezenten Zitrusfrische, die im Mund von einer harmonischen Bitter-Süße begleitet werden. Der Amaro Quintessentia Di Erbe beeindruckt durch seine komplexe Struktur, seidige Textur und ein lang anhaltendes Finish, das sowohl Bitter- als auch Kräutertöne elegant verbindet. Er eignet sich hervorragend als klassischer Digestif nach einem reichhaltigen Essen, stilvoll pur serviert oder auf Eis mit einer Orangenzeste – ebenso kombiniert er sich kreativ in Cocktails, die ein kräuterbetontes Profil verlangen . Mit seiner tiefen, aromatischen Persönlichkeit repräsentiert dieser Amaro das handwerkliche Können und die Innovationskraft von Nonino, einem der angesehensten familiengeführten Destillierbetriebe Italiens.

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