



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372610

Amaro Quintessentia Di Erbe Riserva 35% vol 24 Monate in Barriques gereift

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Herbstliche Würze, Sultaninen & Passito-Aromen
	Leitaromen	Weiche, elegante Bitter-Süße im Abgang
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt als Digestif oder zu Schokolade
Alkohol	35 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Gereifter Kräuter-Amaro mit Sultaninen, Vanille, gebrannter Orange und balsamischer Tiefe – elegant & lang.

Der Amaro Quintessentia Di Erbe Riserva aus dem traditionsreichen Hause Nonino Distillatori ist ein außergewöhnlich gereifter italienischer Kräuter-Amaro aus dem Friaul, der mehr als 24 Monate in Eichenbarriques und kleinen Holzfässern reifen darf und dadurch bemerkenswerte Tiefe, Eleganz und Komplexität gewinnt.

Diese Riserva vereint die sorgfältig ausgewählte Quintessenz aus Kräutern, Gewürzen, Früchten, Beeren und Wurzeln mit dem über Holz ausgebauten Nonino Traubenbrand UE®, was zu einer besonders weichen, rundum harmonischen Textur führt.

Im Glas zeigt der Amaro eine warme, bernsteinfarbene Nuance; in der Nase eröffnen sich herbstliche Düfte von Unterholz und Moos, gefolgt von Aromen reifer Sultaninen, Passito-Wein-Noten, balsamischer Tiefe, flambierter Orange und karamellisierter Vanille.

Am Gaumen wirkt dieser Riserva weich und elegant mit ausgewogener Bitter-Süße, wobei die ursprünglich frischen Zitrusnoten sanft gemildert sind und das komplexe Aromenspiel mit langer Intensität im Nachhall stehen bleibt.

Der Amaro Quintessentia Di Erbe Riserva eignet sich ideal als Digestif nach einem reichhaltigen Essen, zum genüsslichen Ausklang mit Freunden oder zu Zigarre und dunkler Schokolade – ein Genuss für Liebhaber anspruchsvoller Kräuterliköre mit großer stilistischer Tiefe.

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
Web www.schlumberger.de