



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372770

Üe Cru MV Gran Riserva 30yo Verduzzo Friulano 43%vol Acquavite D'Uva limitierte Abfüllung

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Bernsteinfarbener Grappa mit Honig & Aprikose
	Leitaromen	Würzige Tiefe, Nuss & florale Nuancen
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt pur & zu Schokolade oder Käse
Alkohol	43 % vol.	
Verschluss	SONDERFORM	

Gereifter Trauben-Grappa mit Honig, Aprikose und Gewürzen – elegant, komplex & lang im Abga

Der Üe Cru Monovitigno Gran Riserva 30 yo Verduzzo Friulano aus dem Traditionshaus Nonino Distillatori ist ein außergewöhnliches Traubendestillat, das die Essenz der autochthonen Rebsorte Verduzzo Friulano in ihrer reinsten Form widerspiegelt. Dieser Monovitigno-Grappa entsteht durch traditionelle, diskontinuierliche Destillation in kupfernen Brennblasen und reift danach über 30 Jahre in kleinen Holzfässern, wodurch er eine tiefe Bernsteinfarbe und eine seltene aromatische Komplexität erzielt. Im Bouquet verbinden sich intensive Noten von getrockneten Aprikosen, Honig, karamellisierten Nüssen und edlen Gewürzen mit zarten floralen Nuancen, die an sonnenverwöhnte Mediterranblüten erinnern. Am Gaumen wirkt der Grappa samtig, elegant und außergewöhnlich ausbalanciert, mit reichhaltigen Fruchtaromen, harmonischer Süße und einem langen, edlen Abgang, der seine lange Reifezeit widerspiegelt. Der Üe Cru Monovitigno Gran Riserva 30 yo Verduzzo Friulano eignet sich hervorragend als Digestif zu besonderen Anlässen, pur bei Raumtemperatur serviert, oder in Kombination mit dunkler Schokolade, reifem Käse oder feinen Desserts, wo seine reichhaltige Aromatik besonders zur Geltung kommt. Er ist ein einzigartiges Beispiel für Noninos Handwerkskunst und die traditionsreiche Brennkunst Italiens.

Region Friuli - Üe Nonino

Was ist E 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 der 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 Dampfrennkolben. Sie ermöglicht durch die Abtrennung von Vor- und Nachlauf, nur 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 werden 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.

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

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 rensortigen 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.

Bewertung

98 Punkte

Bewerter

Falstaff

Bemerkung**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