



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

372932

**L'Aperitivo Nonino Botanical Drink 21%vol Kräuterlikör**

**Nonino Distillatori**

**Alkohol** 21 % vol.  
**Verschluss** SCHRAUBVER

Infusion von Botanicals, Kräutern, Blüten, Früchten, Beeren und Wurzeln. Veredelt durch den reinsortigen Traubenbrand E Monovitigno Fragolino vom Nonino-Weinberg in Buttrio. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink ist ein veganes, ausschließlich aus natürlichen Zutaten hergestelltes Genussgetränk. Frisch, fruchtig mit zitronigen Nuancen und Anklängen von Waldfrüchten. Leichte Bitternote. Der sonnengelbe Farbton des Aperitifs stammt ausschließlich von der Infusion der Botanicals, die bei Niedrigtemperaturen verarbeitet werden und somit Duft, Geschmack und Farbe bewahren. Als Aperitif vorher, während dem Essen und danach. Pur, on the rocks oder in herrliche Cocktails gemixt. L'Aperitivo Nonino BotanicalDrink wurde kreiert, um klassische Cocktails aufzufrischen, um neue zu erfinden und um Ihnen den vollen Genuss eines 100% pflanzlichen Aperitifs zu bieten.

#### **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.

#### **Bewertung**

1 Medaille  
94 Punkte

#### **Bewerter**

Internationaler Spirituosen  
Wettbewerb ISW  
Falstaff

#### **Bemerkung**

Aperitif des Jahres international 2021, 2022, 2023  
November 2023

#### **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