



373206

## Gioiello D'Acacia 37% vol Distillato Di Miele D'Acacia

### Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Blumige Akazien- & Honignoten im Glas
	Leitaromen	Sanft, elegant & langanhaltender Abgang
	Speise oder Anlassempfehlung	Perfekt pur, Digestif & zu Desserts
<b>Alkohol</b>	37 % vol.	
<b>Verschluss</b>	GRIFFKORKE	

Elegantes Akazienhonig-Destillat mit blumigen Noten, sanfter Süße und langem Abgang – ideal pur oder als Digestif.

Der Nonino Gioiello d'Acacia aus dem Traditionshaus Nonino Distillatori ist ein außergewöhnliches Honigdestillat aus dem Friaul-Julisch Venetien, das auf der Basis von reinem Akazienhonig entsteht und die Essenz dieser blumigen Natur-Rohware in einer klaren, eleganten Spirituose einfängt. Für die Herstellung wird ausschließlich hochwertiger Honig aus ökologisch reinen Gebieten verwendet, der sehr langsam destilliert wird, sodass seine feinen Aromen und flüchtigen Duftstoffe vollständig erhalten bleiben. Diese langsame, traditionelle Destillation macht Gioiello d'Acacia zu einem faszinierenden Destillat, das im Glas eine helle, klare Farbe zeigt und in der Nase von feinen, blumigen Akaziennoten sowie zarter Honigsüße geprägt ist – ein Ausdruck, der dem Originalhonig verblüffend nahekommt. Am Gaumen präsentiert sich dieser Spirit mit sanfter Wärme, subtiler Frucht und eleganter Süße, begleitet von nuancierten Gewürznoten und einem angenehm langanhaltenden, honigbetonten Abgang, der an sonnendurchflutete Akazienfelder erinnert. Durch seine feine Balance zwischen floralen Aromen und harmonischer Süße ist Gioiello d'Acacia perfekt als Digestif geeignet, pur serviert bei etwa 10–12 °C, oder als besonderer Genussmoment nach einem reichhaltigen Essen. Zudem kann dieses edle Destillat als kreative Zutat in Cocktails oder zu feinen Desserts mit Honig, Nüssen oder weichem Käse kombiniert werden, um sein florales Profil zu unterstreichen.

### 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