WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

373212

Gioiello Di Castagno 37% vol. Distillato Di Miele Di Castagn

Nonino Distillatori

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Edles Honigdestillat mit besonderer Tiefe
	Leitaromen	Kastanienhonig, Würze, elegante herbe Nuancen
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal als Digestif oder zu Schokolade & Nüssen

Alkohol	37 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE

Edles Kastanienhonig-Destillat mit würziger Tiefe, feiner Süße und langem Nachhall – perfekt als Digestif.

Der Gioiello di Castagno aus dem Hause Nonino Distillatori ist ein außergewöhnliches Honigdestillat, das aus der Destillation von hochwertigem Kastanienhonig entsteht und die handwerkliche Präzision der berühmten Brennerei aus dem Friaul eindrucksvoll widerspiegelt. Durch die besonders schonende Destillation bleiben die typischen Duftstoffe des Honigs erhalten und formen ein intensives, charaktervolles Aromaprofil. Im Glas zeigt sich Gioiello di Castagno mit warmem Farbton und komplexen Noten von Kastanienhonig, feiner Würze und einer eleganten, leicht herben Nuance. Am Gaumen wirkt er weich, vollmundig und harmonisch, mit langem Nachhall und feiner Süße, die von einer markanten Tiefe begleitet wird. Ideal als Digestif, pur serviert oder als besondere Begleitung zu Desserts mit Schokolade, Nüssen oder Kastanie.

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 15.10.26. 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