



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2007er Üe Di Traminer Cru Monovitigno

Nonino Distillatori Friuli - Üe Nonino

Artikelnummer	372355-2007
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	43 % vol.
Temperatur	12°C

Anbaugebiet

Friuli - Üe Nonino

Was ist ÜE 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 ÜE« 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.

Jahrgang

2007

Rebsorte

Traminer

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 ÜE. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.

Beschreibung

Selektion von Traminer Cru Trauben Cà Viola-Friaul, sie werden bei richtiger Reife gelesen und frisch verarbeitet. Sehr begrenzte Produktion, mit Jahrgangsangabe und nummerierten Flaschen. Delikat und aromatisch mit Rosenduft, erinnert an Muskat und das Blatt der schwarzen Johannisbeere. Duftet nach Traubenmarmelade während des Einkochens und nach dem Dessertwein von Pantelleria.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de

Empfehlung

Uè Cru Monovitigno Traminer kann bei der Zubereitung von Torten in die Creme oder überhaupt in Creme-Desserts (wie Vanillesoße oder Schlagsahne) und ins Eis gemischt werden. Besonders gut im Sorbet und im Obstsalat.