



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Grappa Tradizione 41% vol

**Nonino Distillatori
Friuli - Grappa Nonino**

Artikelnummer	372110
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	41 % vol.

Anbauggebiet

Friuli - Grappa Nonino

Dieser Grappa wird von auserlesenen Treestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.

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

Optischer Eindruck Kristallin. Duft nach Trauben. Der Geschmack ist elegant und frisch. Vor der Verkostung sollte der Grappa ein paar Minuten im Glas ruhen, durch die Sauerstoffaufnahme kommt der Duft besser zur Geltung, die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener.

Empfehlung

Als Krönung eines Essens, als Digestif, zu jeder Tageszeit ein Genuss! Grappa Nonino 41 * kann dem Gnocchi-Teig beigegeben werden, um ihn geschmeidiger zu machen oder dem Risotto, um das Aroma zu verbessern.

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