



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## Grappa Monovitigni Single Grapes 40%vol

### Nonino Distillatori Friuli - Grappa Nonino

<b>Artikelnummer</b>	372155
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Alkohol</b>	40 % vol.
<b>Restzucker</b>	7 g/l
<b>Säure</b>	22,51 g/l

#### Anbaugbiet

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

Der Grappa Monovitigni Single Grapes von Nonino zeigt sich intensiv und kräftig in der Nase mit Aromen von Äpfeln, Birnen und Aprikosen. Am Gaumen frisch und wieder sehr fruchtig, ausbalanciert weich auf der Zunge. Das Finish ist lang und zur herrlichen Fruchtigkeit des Grappas gesellt sich ein Hauch von Nuss.

#### Empfehlung

Wir empfehlen, diesen Grappa bei etwa 10-12 Grad Celsius in einem eisgekühlten Glas mit tulpenförmiger

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