



Grappa Lo Chardonnay Monovitigno

Nonino Distillatori Friuli - Grappa Nonino

Artikelnummer	372531
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	41 % vol.
Barrique	Ja

Anbaugebiet	Friuli - Grappa Nonino Dieser Grappa wird von auserlesenen Treestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.
Rebsorte	Chardonnay Der Trester für den Grappa lo Chardonnay "Monovitigno" besteht ausschließlich aus der hochgeschätzten Sorte Chardonnay. Der hellgoldene Grappa reift bei Nonino für kurze Zeit in Barriques.
Erzeuger	Nonino Distillatori Die Familie Nonino widmet sich bereits seit 1897 der Herstellung von feinstem Grappa. Die heimatverbundene Familie verwendet fast ausschließlich Trester ursprünglicher Rebsorten, die teilweise bereits vom Aussterben bedroht waren. Noninos unermüdlicher Einsatz zur Erhaltung dieser einheimischen Sorten ist einzigartig in Italien. Mit der Grappa-Kollektion "Cru Monovitigno" wurde die Grappaherstellung in Italien revolutioniert. Erstmals wurde Trester aus verschiedenen Einzellagen, Rebsorten und Jahrgängen getrennt gebrannt und abgefüllt. Diese Grappe sind begrenzt verfügbar und werden in mundgeblasene Flaschen gefüllt, um ihre Reinheit und ihren besonderen Wert hervorzuheben.
Beschreibung	Frische Trester von Chardonnay Trauben aus ausgewählten Anbaugebieten. Fein, weich und elegant. Diskontinuierliche Destillation mit Abtrennung des Vor- und Nachlaufs, in exklusiven Dampfbrennkolben aus Kupfer. Schmeckt nach Golden Delicious Apfel und frischer Brotkruste.
Empfehlung	Der Grappa wird in einem tulpenförmig geöffneten Glas bei circa 12 Grad Celsius serviert. Vor dem Verkosten sollte er einige Minuten im Glas ruhen: durch die Sauerstoffaufnahme kommt der Duft besser zur Geltung, die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener.