



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Grappa II Moscato Monovitigno

Nonino Distillatori Friuli - Grappa Nonino

Artikelnummer Kartoninhalt (Fl.) 372549 1

Alkohol 41 % vol.

Anbaugebiet Friuli - Grappa Nonino

Dieser Grappa wird von auserlesenen Trestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.

Rebsorte Moscato

Ausgewählte Trester aus Moscato-Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden.

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

Noninos erteilt.

Beschreibung Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Moscato Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden. Elegant,

aromatisch, weich und sinnlich. Duftet nach Rosen, Salbei und Vanille.

Empfehlung Aromatische Grappas wie il Moscato passen optimal zu allen Süßspeisen auf Creme-Basis und zu Eis. Ein

Esslöffel Grappa ist auch die perfekte Ergänzung zu frischem Obstsalat.

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.