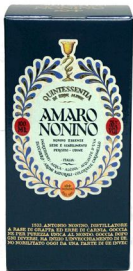


Amaro Quintessentia Di Erbe 35% vol



Nonino Distillatori

Artikelnummer	372601
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	35 % vol.
Barrique	Ja
Temperatur	20°C

Land

Italien

Der Anbau von Wein ist ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor und hat in Italien eine lange Tradition. Schon zur Zeit der Römer war das Getränk ein wichtiger Bestandteil der italienischen Kultur, und auch heute noch ist Wein ein Symbol für die mediterrane Lebensart. Italien ist mit einem Anteil von 17% an der Weltweinproduktion das größte Wein erzeugende Land.

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

Entstanden ist er in Friaul-Julisch Venetien, einem Grenzland und Schnittstelle verschiedener Völker und vielfältiger Einflüsse, von römischer, arabischer, keltischer, venezianischer und slawischer Seite. Amaro Nonino Quintessentia ist das Ergebnis von Noninos Destillierkunst, ein Bitterlikör, der angereichert ist mit wichtigen kulturellen Kontaminationen und umfassenden botanischen Kenntnissen, auch über Pflanzen aus fernen, exotischen Ländern.

Empfehlung

Als Digestif, zum Abschluss eines Essens, wird er bei Zimmertemperatur serviert. Heiß als NoninoPunch«. Wunderbar schmeckt er als Nonino Aperitif Giannola Style mit Eis, einer Orangenscheibe und Sekt nach Belieben oder in fantastischen Cocktails. Pur und kühl serviert passt er hervorragend zu Zartbitterschokolade.