



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Ginger Spirit 50% vol

**Nonino Distillatori
Friuli - Grappa Nonino**

| | |
|---------------------------|-----------|
| Artikelnummer | 372930 |
| Kartoninhalt (Fl.) | 6 |
| Ausbau | Edelstahl |
| Alkohol | 50 % vol. |
| Temperatur | 8°C |

Anbaugebiet Friuli - Grappa Nonino
Dieser Grappa wird von auserlesenen Treestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.

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 Geschmack: Unnachahmlich würziger, scharfer, warmer und pfeffriger Duft. Zitrusnoten im Abgang als charakteristisches Merkmal des ausgewählten Ingwers. Am Gaumen ist er intensiv und pikant, mit exotischen Noten und einem Hauch Zitronengras. Lang anhaltend.

Empfehlung Wann und wie trinkt man Nonino GingerSpirit: Ein Destillat zum Meditieren. Nonino GingerSpirit sollte bei 8 Grad Celsius in einem weit geöffneten Tulpenglas serviert werden, damit die Sauerstoffzufuhr optimal erfolgen kann. In der Küche spielt er eine ganz spezielle Rolle, herrlich schmeckt er aufgesprüht auf rohen Fisch, auf frisches Obst und Schokolade. Und zum Abrunden eines Cocktails. Wie der griechische Arzt Galenos schon 150 Jahre v. Chr. sagte: Ingwer regt an!

Stand 23.01.21. 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