



RAR UND WERTVOLL GRAPPA NONINO RISERVA

GRAPPA NONINO
RISERVA 22 YEARS
UNTER ZOLLVERSCHLUSS

120 JAHRE NONINO
BRENNEREIEN



Von Benito Nonino im diskontinuierlichen
Dampfbrennkolben aus Kupfer in den
Nonino-Brennereien destilliert.

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

22 JAHRE REIFUNG

im Nonino-Reifekeller Nr. 1

in der vom Zoll- und der Monopolagentur
versiegelten Eichenbarrique Nevers Nr. 1062
und im kleinen ehemaligen Sherry-Fass Nr. 362,
266 Liter anhydrischer Alkohol, das entspricht 883
Flaschen zu 700 ml
und 43 % vol.

 **NONINO**
Destillateure im Friaul seit 1897
120 Jahre
Nonino Brennereien

www.grappanonino.it

Percoto / Udine / Italia
T. +39 0432 676331 - F. +39 0432 676038
info@grappanonino.it





photo Tassotto&Max

GRAPPA NONINO RISERVA *aged 22 years* UNTER ZOLLVERSCHLUSS

120 JAHRE NONINO
BRENNEREIEN

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

GRUNDSTOFF FRISCHER, von der Familie Nonino ausgesuchter Trester von roten und weißen Trauben aus Friaul.

FERMENTATION In Edelstahlbehältern.

DESTILLATION ZU 100% NACH HANDWERKLICHER METHODE Diskontinuierliche Dampfdestillation nach alter Familientradition in besonderen, exklusiven Kupferbrennkolben, die von Benito Nonino erneuert wurden. Die Destillation zu 100 % nach handwerklicher Methode erfolgt sehr langsam, wobei, im richtigen Moment und für jeden einzelnen Brennvorgang, die Abtrennung des Vor- und Nachlaufs durchgeführt wird. Ausschließlich der reinste und beste Teil des Grappas, das sogenannte Herzstück, wird beibehalten. Jeder Brennvorgang ist einzigartig und demnach ein „einmaliges Ereignis“. Benito Nonino überwacht persönlich alle Phasen der Destillation, um absolute Spitzenqualität des Grappas zu gewährleisten.

NATÜRLICHE REIFUNG 22 Jahre Reifung in der vom Zoll- und der Monopolagentur versiegelten Eichenbarrique Nevers Nr. 1062 und im kleinen ehemaligen Sherry-Fass Nr. 362 im Nonino-Reifekeller Nr. 1. Danach erfolgt die Flaschenabfüllung ohne jegliche Zusätze, also 0% Farbstoffe.

REIFEBEGINN Mai 1994 Angaben zum Reifebeginn des **GRAPPA NONINO RISERVA aged 22 years** sind in den vom italienischen Zoll und der Monopolagentur beglaubigten Registern der Nonino Brennerei rückverfolgbar.

ENTNOMMEN am 10. Januar 2017, 266 Liter anhydrischer Alkohol, dementsprechend 618 Liter gleich 883 Flaschen zu 700 ml, 43 % Vol.

ABFÜLLUNG IN ITALIEN PRODUZIERTE FLASCHE 700 ml Glasflasche mit Diamantschliff, von Hand bemalt mit 24 Karat-Gold, handgefertigter Verschluss aus Glas und 24 Karat-Gold.

VERKOSTUNG Bei Zimmertemperatur in einem großen Ballonglas servieren. Vor der Verkostung muss der **GRAPPA NONINO RISERVA aged 22 years** einige Minuten im Glas ruhen: durch die Sauerstoffzufuhr entfaltet sich das Bouquet, die Harmonie von Duft und Geschmack wird vollkommen.

VERPACKUNG Einzelverpackung. Eleganter verzierter Geschenckpackung und Kiste.

AUSSEHEN Farbe Gold-Orange.

GERUCH Voll und intensiv mit Noten von Creme, Honig, Früchten, Anklänge von Orangen, Schokolade und eine feine, natürliche Rauchnote.

GESCHMACK Vollmundig und anhaltend. Am Gaumen werden die Aromanoten zusammen mit fruchtigen Anklängen von Aprikose, Creme, Trockenfrüchten, Gewürzen und Pfeffer sowie eine **feine, natürliche Rauchnote** bestätigt.

WANN UND WIE man den wertvollen und seltenen **GRAPPA NONINO RISERVA aged 22 years** trinkt. Er wird bei Zimmertemperatur in einem großen Ballonglas serviert und passt perfekt zu geschmacksintensiven Käsesorten, zu Foie Gras, zu Kuchen sowie Creme- und Schokoladengebäck. Er ist ein Begleiter beim Lesen und passt auch zu einer guten Zigarre, pur getrunken ist er ideal in Momenten der Entspannung.

 *Symbol für Alkohol im Mittelalter*

 **NONINO**
Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it

Percoto / Udine / Italia

T. +39 0432 676331

F. +39 0432 676038

DIE KUNST DER DESTILLATION IST EIN PRIVILEG DER FAMILIE NONINO SEIT 1897

1897 ist das Jahr, in dem sich Orazio Nonino mit seiner eigenen Brennerei in Ronchi di Percoto niederlässt, die bis dahin nur in Form eines fahrbaren Destillierkolbens auf Rädern bestanden hatte.

1. Dezember 1973 die Produktion und Präsentation von Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, **Monovitigno® Nonino**, indem sie den Trester der **Picolit-Traube** separat destillieren, und verwandeln den Grappa vom Aschenputtel in die Königin der Destillate!

29. November 1975 Der *Nonino Preis Risit D'Aur* (goldener Schöbling) wird mit dem Ziel ins Leben gerufen, die vom Aussterben bedrohten alten, autochthonen Rebsorten aus dem Friaul zu retten, die Genehmigung der EG für den Wiederaufbau von Schioppettino, Pignolo, Tazzelenghe und Ribolla Gialla zu erhalten und so die regionale Artenvielfalt zu schützen.

30. Juni 1977 Der *Nonino Literaturpreis* wird ins Leben gerufen und 1984 durch die internationale Sektion ergänzt.

27. November 1984 Der **Traubenbrand UE®** wird erfunden. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos erteilt.

15. November 1989 Die Noninos legen im Friaul einen eigenen Versuchsweinberg für die Herstellung des in seiner Qualität einmaligen Traubenbrands UE® an.

3. April 2000 Nach Jahren der Forschung kreieren Cristina, Antonella und Elisabetta GIOIELLO®. Dieses Destillat der 'Reinheit' wird aus reinem Honig gewonnen.

4. Dezember 2003 Der italienische Staatspräsident Carlo Azeglio Ciampi überreicht **Giannola** und **Benito Nonino** den renommierten **Premio Leonardo Qualità Italia** für die „Absolute Qualität, die Forschung und die Innovation... Die Noninos werden weltweit als die wahren Botschafter für den italienischen Grappa anerkannt“.

6. Dezember 2003 Die *New York Times* widmet der Familie Nonino das Saturday Profile: *“A Dynamo and Her Daughters Turn Leftovers to Gold”*.

Juni 2014 Der Nonino Grappa, die Ikone für handwerklich hergestellten Grappa, ist in „How It's Made“ (Wie wird was gemacht) im Discovery Channel zu sehen.

Februar 2015 Grappa Nonino, das Symbol italienischer Exzellenz, wird im Londoner Nobelkaufhaus Harrods neben den kostbarsten Spirituosen der Welt ausgestellt.

Juni 2016 Grappa Nonino ist startklar, um mit Alitalia durch die Lüfte zu fliegen: Als globaler Botschafter für die Exzellenz der italienischen Grappa- und Destillat-Produktion und Destillationskultur wird Nonino zusammen mit einigen der größten italienischen Marken ausgewählt, um die höchste Ausdrucksform des Made in Italy über den Wolken in aller Welt zu vertreten.

18 März 2017 Nonino ist "Spirit Entrepreneur of the Year"!

1897-2017 120 Jahre Nonino Brennereien

REIFUNG

Ausgereifte Grappas, Reserve und Traubenbrände UE® Nonino unterliegen seit jeher einer natürlichen Reifung in vom Zoll versiegelten Barriques und kleinen Fässern. Die Reifung erfolgt in den 5 eigenen Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien, dann werden die Grappas und Destillate ohne Zusatz von Farbstoffen in Flaschen abgefüllt. Alle Aus- und Eingänge im Reifekeller, in denen Grappas und Traubenbrände UE® lagern, sind in den vom Zoll geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar. In den 5 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien sind heute 1960 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern eingelagert, darunter Eiche aus Nevers, Limousin und Grésigne, ehemalige Sherry-Fässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche und Esche.