

GRAPPA AUS DEM BARRIQUEFASS GRANDI RISERVE DI ANNATA NONINO

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

NONINO

„Beste Brennerei der Welt“
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019
by Wine Enthusiast



GRAPPA AUS DEM BARRIQUEFAS GRANDI RISERVE DI ANNATA NONINO

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE



	Grundstoff	Alkoholgehalt % vol.	Geschmack
Riserva Aged 8 Years	Ausgewogener Grappa-Blend aus Monovitigno® Merlot und Schioppettino. 8 Jahre in Eichenbarriques aus Nevers und Limousin sowie in kleinen ehemaligen Sherry-Fässern gereift.	43	Samtig mit aromatischen Noten und Anklängen von kandierten Früchten, Aprikose und Rosinen. Leicht würzig.
Gran Riserva Aged 20 Years Sherry Cask	Ein ausgereifter Grappa, der seit 2002 im kleinen versiegelten Sherry Cask aus Jerez de la Frontera Nr. 348 aus Eiche lagerte.	43	Elegant und strukturiert, mit aromatischer Tiefe, die an liebliche Gewürze, an gelbe Blüten wie Ginster und Iris, an kandierte Zitrusfrüchte erinnert. Vanillernote. Am Gaumen vielschichtig, mit langem Nachhall, große fruchtige Palette, balsamische Anklänge, Noten von Rosinen, Sultaninen und Honig.
Gran Riserva Aged 28 Years Sherry Cask	Ein ausgereifter Grappa, der seit 1994 im kleinen versiegelten Sherry Cask aus Jerez de la Frontera Nr. 2762 aus Eiche lagerte.	43	Vielschichtig und opulent mit Noten von fleischiger Frucht wie Pfirsich, kandierter Orangenschale und Sultaninen. Anklänge von Vanille und Sandelholz.

WAS IST GRAPPA? Grappa ist das älteste und traditionsreichste Destillat Norditaliens; er wird aus der Destillation der festen Bestandteile der Trauben, dem Trester, gewonnen. **Am 1. Dezember 1973 kreieren Benito und Giannola Nonino den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren.**

FERMENTATION Anaerobe Gärung ohne Zusatzstoffe in Edelstahlbehältern. Die Destillation erfolgt umgehend, um schädliche Nachgärungen zu vermeiden.

100% HANDWERKLICHE DESTILLATION Diskontinuierliche Destillation mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf, in exklusiven und speziellen, von Benito Nonino erneuerten Dampfbrennkolben aus Kupfer. Die Destillation erfolgt sehr langsam, damit die flüchtigen Bestandteile, die für die Duftbildung verantwortlich sind, richtig verdampfen und anschließend kondensieren können. Somit bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte erhalten.

PRODUKTION Stark abhängig von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs.

RUHEZEIT Nach der Destillation muss der Grappa mindestens 6 Monate bis zu 1 Jahr in Edelstahlbehältern ruhen, um die verschiedenen Bestandteile in Einklang zu bringen. Nach Ablauf dieser Zeit kann die Reifung des Grappas beginnen, mit anschließender Flaschenabfüllung.

NATÜRLICHE REIFUNG In vom Zoll versiegelten und ständig überwachten Barriques und kleinen Fässern in den betriebseigenen Reifekellern ausgebaut. Abfüllung mit 0% Farbstoffen.

Riserva Aged 8 Years

Eichenbarriques aus Nevers und Limousin sowie kleinen ehemaligen Sherry-Fässern

Gran Riserva Aged 20 Years im Sherry Cask

Sherry Cask aus Jerez de la Frontera Nr. 348

REIFUNGSBEGINN: 29. Juli 2002

REIFUNGSENDE: Entnahme am 3. August 2022. Insgesamt 177 hydrierte Liter, das entspricht 252 Flaschen zu 700 ml.

Gran Riserva Aged 28 Years im Sherry Cask

Sherry Cask aus Jerez de la Frontera Nr. 2762

REIFUNGSBEGINN: 2. Januar 1994

REIFUNGSENDE: Entnahme am 29. März 2022. Insgesamt 251 hydrierte Liter, das entspricht 359 Flaschen zu 700 ml

TOASTING DER BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSER Traditionelle und handwerkliche Durchführung.

Angaben zur Reifung des Nonino Grappa Riserva sind in den vom italienischen Zoll und der Monopologentur beglaubigten Registern der Nonino Brennerei rückverfolgbar.

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Riserva Aged 8 Years



Gran Riserva Aged 20 Years im Sherry Cask



Gran Riserva Aged 28 Years im Sherry Cask



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

GRAPPA AUS DEM BARRIQUEFASS GRANDI RISERVE DI ANNATA NONINO

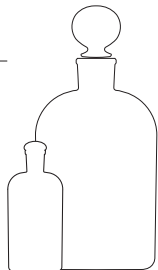
100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE



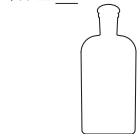
ABFÜLLUNG

5800 ml
700 ml



VERPACKUNG

700 ml



Einzelpackung

700 ml



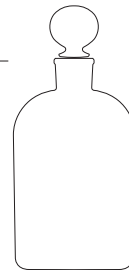
Karton mit 1
Flasche

700 ml



Einzelpackung
Holz

5800 ml



Imperiale-Flasche
nur auf Vorbestellung

ABFÜLLUNG

Riserva Aged 8 Years

Flasche aus schwarzem Glas, mit händisch ausgeführtem Diamantschliff, Silberkettchen.

Imperiale-Flasche zu 5,8 Liter (nur auf Vorbestellung) aus mundgeblasenem Glas, mit Diamantschliff und 24-Karat-Gold und Glitter verziert, Verschluss aus Glas und 24-Karat-Gold.

Gran Riserva Aged 20 Years im Sherry Cask

Flasche aus Glas, rot eingefärbt, von Hand mit 24-Karat-Gold bemalt, mit händischem Diamantschliff, der von italienischen Glaskünstlern ausgeführt wurde. Silberkettchen.

Gran Riserva Aged 28 Years im Sherry Cask

Flasche aus Glas, preußischblau eingefärbt, von Hand mit 24-Karat-Gold bemalt, mit händischem Diamantschliff, der von italienischen Glaskünstlern ausgeführt wurde. Silberkettchen.

VERPACKUNG Einzelpackung. Mit Holzrahmen, in Holzkiste mit Lederverschluss, in verziertem Kartonrahmen oder in verziertem Karton mit Magnetverschluss erhältlich.

VERKOSTUNG Dieser Grappa wird bei Raumtemperatur in einem großen Ballonglas serviert. Vor dem Verkosten sollte der Grappa einige Minuten im Glas ruhen; durch die Sauerstoffaufnahme entfalten sich die Düfte und es entsteht eine Harmonie zwischen Nase und Gaumen.

WANN UND WIE TRINKT MAN DIESEN GRAPPA Pur getrunken sind diese Grappas ein wahrer Genuss. Hervorragend schmecken sie auch zu geschmacksintensiven Käsesorten, zu Foie gras, zu Kuchen sowie cremigen Desserts und Schokoladengebäck. Ideal als Begleiter beim Lesen und in Momenten der Entspannung zu einer guten Zigarre. Im Sommer herrlich on the rocks in einem kleinen Tumbler.



KÄSE



SCHOKOLADE



KUCHEN



CREMIGE
DESSERTS



SCHOKODESSERTS

PAIRINGS

Riserva Aged 8 Years	◆	◆	◆	◆	◆
Gran Riserva Aged 20 Years im Sherry Cask		◆	◆	◆	◆
Gran Riserva Aged 28 Years im Sherry Cask		◆	◆	◆	◆

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it



**DIE KUNST DER DESTILLATION IST
 SEIT 1897 DAS PRIVILEG VON FAMILIE NONINO, 1897-2022 ÜBER 125 JAHRE**

1. DEZEMBER 1973 Giannola und Benito Nonino revolutionieren, die Tradition aufrechterhaltend, 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 somit den Grappa vom Aschenputtel in die Königin der Destillate!

29. NOVEMBER 1975 Sie rufen den **Premio Nonino Risit d'Aur** (Goldene Rebe) ins Leben zwecks Aufwertung der bäuerlichen Kultur, aber auch als Anreiz sowie zur Prämierung und offiziellen Anerkennung von alten einheimischen Rebsorten aus Friaul und mit dem Ziel, die Genehmigung des Ministeriums zum Wiederaufbau von Schioppettino, Pignolo und Tacelenghe zu erhalten, zu denen noch Ribolla Gialla hinzukommt, so dass die regionale Biodiversität gewahrt werden kann. 1977 kommt zum Premio Nonino Risit d'Aur der Premio Nonino für die Literatur hinzu, der ab 1984 international ausgerichtet wird.
Der Nonino Preis hat bereits 6 Mal die Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen.

27. NOVEMBER 1984 Die Noninos bewirken eine neue Wende. Sie destillieren die ganze Traube: **es entsteht der Traubenbrand UE®**. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.

JUNI 1998 Giannola Nonino wird vom italienischen Staatspräsidenten zum „**Cavaliere del Lavoro**“ ernannt; es ist die höchste staatliche Auszeichnung für geleistete Arbeit. Giannola ist eine der 25 Frauen der insgesamt 500 Personen, die in der Geschichte der Italienischen Republik diesen Verdienstorden bisher erhielten.

3. APRIL 2000 Nach jahrelanger Entwicklung und vielen Experimenten präsentieren Cristina, Antonella und Elisabetta: **GIOIELLO®**, das **Destillat der Reinheit**. Ein Destillat, das ausschließlich aus Honig gewonnen wird.

19. SEPTEMBER 2007 In Percoto findet die **erste Nonino Cocktail Competition** statt. Bei diesem Wettbewerb wird der **beste Cocktail mit Grappa** prämiert. Die Ausrichtung des Events übernimmt zum ersten Mal die Vereinigung der Barkeeper des Vereinigten Königreichs (UK Bartender Guild) zusammen mit dem italienischen AIBES-Verband. Die Barkeeper aus Londons renommiertesten Lokalen und aus ganz Oberitalien treten gegeneinander an, um den besten Cocktail **mit Nonino Grappa als Hauptzutat** zu kreieren.

JUNI 2014 In der Doku-Serie „How It's Made“ (Wie wird was gemacht) des bekannten amerikanischen Senders Discovery Channel wird Grappa Nonino als Beispiel und Ikone für handwerklich hergestellten Grappa präsentiert.

12. JANUAR 2017 Die **Nonino-Revolution** „vom Aschenputtel zur Königin des Marktes“, die Giannola – die Ehefrau von Spitzendestillateur Benito – einleitete, **wird zur Fallstudie für eine der renommiertesten akademischen Fachzeitschriften: die London School of Economics (LSE) Business Review**.

27. JANUAR 2020 San Francisco. Nonino wird bei der Verleihung der **Wine Enthusiast Wine Star Awards Spirit Brand/Distiller of the Year 2019 als „Beste Brennerei der Welt“ ausgezeichnet**. Nonino ist die erste italienische Brennerei überhaupt und der einzige Grappahersteller, der in den letzten zwanzig Jahren des Events diesen prestigeträchtigen Preis - die weltweit bedeutendste internationale Auszeichnung der Wein- und Spirituosenbranche - erhalten hat.

JUNI 2022 L'Aperitivo Nonino wurde beim Meininger's International Spirits Award zum zweiten Mal hintereinander zum „**Aperitif des Jahres 2021-2022 international**“ gewählt!

Die neue Herausforderung, der sich Familie Nonino seit Anfang 2000 mit Enthusiasmus stellt, ist die Evolution des Grappa, mit Grappa als Hauptzutat in Cocktails. Damit eröffnen sich für alle neue Wege mit: „Be brave mix Grappa!“ **Wallpaper*** 1, das renommierte Fachmagazin für Design, schrieb 2015: „Die umfangreiche Cocktail-Sammlung von Nonino ist (...) ein perfektes Beispiel dafür, wie ein so in Reinheitstradition verwurzelter Unternehmer seine Identität bewahren und gleichzeitig mit seinen Produkten experimentieren kann.“

Wallpaper* Juli 2015

www.grappanonino.it/de
#AperitivoNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it





NONINO

SEIT 1897 DESTILLATION NACH
HANDWERKLICHER METHODE
VON ORAZIO AN BENITO, VON
BENITO AN CRISTINA, ANTONELLA
UND ELISABETTA



DIE HANDWERKLICHE KUNST DER DESTILLATION BEI NONINO

DIE NONINO BRENNEREIEN FÜLLEN AUSSCHLIESSLICH GRAPPA UND DESTILLATE AB, DIE AUS FRISCHEM GRUNDSTOFF ZU 100% NACH HANDWERKLICHER METHODE IN DEN EIGENEN DISKONTINUIERLICHEN DAMPFBRENNKOLBEN AUS KUPFER IN RONCHI DI PERCOTO DESTILLIERT WERDEN.

Bei der Destillation nach handwerklicher Methode ist die **Präsenz des Brennmeisters unabdinglich**. Er muss die Qualität des Grundstoffs bei jedem einzelnen Brennvorgang überprüfen, dabei Temperatur und Arbeitsschritte für die Destillation wählen und den Vor- und Nachlauf im richtigen Augenblick abtrennen. Übrig bleibt das Herz, der reinste Teil des Destillats.

Die Nonino Destillerien verfügen als einzige auf der Welt über fünf handwerklich betriebene Brennereien mit jeweils 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer, die Benito Noninos ständiger Forschung und Innovationskraft zu verdanken sind. Somit erfolgt die Produktion ganz im Zeichen der Tradition und echter Handwerkskunst. **Mit diesen Brennkolben, die zur Zeit der Weinlese rund um die Uhr in Betrieb sind, kann man frischen Trester, gesunde, perfekt reife Trauben oder Früchte gleich nach der Gärung und noch während der Weinlese destillieren.** Das sensorische Feingefühl des Brennmeisters zusammen mit seiner Erfahrung und dem handwerklichen Geschick sind ausschlaggebend, um ein einzigartiges und unnachahmliches Destillat zu erhalten. **Im Familienbetrieb Nonino gibt es dieses umfangreiche Wissen, das vom Vater auf die Tochter übertragen wird.** Tropfen für Tropfen werden die organoleptischen Eigenschaften aus dem Trester, den Trauben und den verwendeten Früchten extrahiert, daher ist jeder Brennvorgang ein einzigartiges Ereignis.

Familie Nonino kümmert sich persönlich um den Einkauf des Grundstoffs und überwacht die verschiedenen Phasen der Destillation, um absolute Spitzenqualität des Destillates zu gewährleisten.

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

NATÜRLICHE REIFUNG IN DEN NONINO BRENNEREIEN UNTER VERSIEGELUNG

SEIT JEHER NATÜRLICHE REIFUNG IN VOM ZOLL UND DER MONOPOLAGENTUR VERSIEGELTEN UND STÄNDIG ÜBERWACHTEN BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSERN IN DEN 7 GRAPPA-REIFEKELLERN DER NONINO BRENNEREIEN.

Alle Aus- und Eingänge im Reifekeller, in denen Grappas und Traubenbrände ÜE® ausgebaut werden, **sind in den vom Zoll und der Monopolagentur geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar**. Ausgereifte Nonino Grappas, Riserva und Traubenbrände ÜE® werden ohne Zusatz von Farbstoffen abgefüllt.

Heute lagern in den 7 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien 2510 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern, darunter Eiche aus Nevers, Limousin und Grésigne, ehemalige Sherry-Eichenfässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche, Esche und Birne. Das Toasting erfolgte traditionell und handwerklich nach Nonino-Protokoll. Nonino Grappas, Traubenbrände ÜE® und Obstdestillate, die mit dem Zusatz **INVECCHIATA** versehen sind, reifen – wie auf dem Etikett angegeben – mindestens 12 Monate in Barriques oder kleinen Fässern. Nonino Grappas, Traubenbrände ÜE® und Obstdestillate, die mit dem Zusatz **RISERVA** versehen sind, reifen – wie auf dem Etikett angegeben – mindestens 18 Monate in Barriques oder kleinen Fässern und/oder maximal bis zu den auf dem Etikett angegebenen Jahren. Die Reifung erfolgte immer unter Zollverschluss.

Entdecken Sie mehr über die **Nonino-Methode** im **Nonino-Leitfaden über die Kunst und Kultur der Destillation** unter: www.grappanonino.it/de/metodo-nonino



www.grappanonino.it/de
#AperitivoNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it