

APERITIVO NONINO THAT'S AMARO!



100%
PFLANZLICH





100%
PFLANZLICH

Amaro Nonino Quintessentia®

Die Entstehungsgeschichte des Amaro Nonino Quintessentia®

- 1933** Antonio Nonino, Brennmeister aus Tradition, entwickelt dank seiner Leidenschaft für die besten friaulischen Traditionen und mit Hilfe der Kunst der Alchemie Destillate aus Grappa und karnischen Kräutern. So entsteht Tropfen für Tropfen der Kräuterbitter Amaro Carnia.
- 1984** Giannola und Benito Nonino erweisen Antonios kostbarem Erbe mit einer Kreation die Ehre, die weltweit in ihrer Reinheit einmalig ist. Tropfen für Tropfen entsteht der Traubenbrand ÜE®.
- 1987** In den Reifekellern von Cristina, Antonella und Elisabetta beginnt die Reifung des Traubenbrands ÜE® in Barriques aus verschiedenen Hölzern.
- 1992** Dieser wundervolle ÜE® wird mit Antonio Noninos Kreation verbunden, und so entsteht Tropfen für Tropfen der Kräuterlikör Amaro Nonino Quintessentia®, veredelt durch den über 12 Monate in Barriques gereiften Traubenbrand ÜE®.

Grundstoff

Kräuterlikör Quintessentia® und der über 12 Monate in Barriques gereifte Nonino Traubenbrand ÜE®, der seit 1992 Bestandteil der Rezeptur für den Amaro Nonino Quintessentia® ist und den wundervollen Kräutergeschmack der alten Rezeptur von Antonio Nonino verfeinert.

Alkoholvolumen

35% vol.

Abfüllung

Maschinell, durchsichtige Glasflasche im alten Apothekenformat à 100, 350, 500, 700, 2000 und 6300 ml

Verpackung

Auf Wunsch einzeln verpackt in den Formaten 100, 350 und 700 ml
6er-Packung für die Formate 100, 350, 500, 700 ml
Einzel- und 4er-Packung für das Format 2000 ml
Einzelpackung für das Format 6300 ml
Einzelpackung aus Holz für alle Formate

Optimale Serviertemperatur

Bei Zimmertemperatur servieren.

Geschmack

Wundervoller Kräutergeschmack, veredelt durch den in Barriques gereiften Nonino Traubenbrand ÜE®.

Amaro Nonino Quintessentia® - wann und wie

Als Digestif, zum Abschluss eines Essens, wird er bei Zimmertemperatur serviert. Heiß als NoninoPunch®. Wunderbar ist er als Nonino Aperitif mit Eis und einer Orangenscheibe oder in anderen fantastischen Cocktails. Pur und kühl serviert schmeckt er hervorragend zu Edelbitterschokolade. Eine unerwartete, doch positive Überraschung!



APERITIVO NONINO THAT'S AMARO!

Giannola Style

5 cl Amaro Nonino Quintessentia®

Eiswürfel

1 Orangenscheibe

1,5 cl Sekt oder Perlwein nach Belieben

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 rensortigen 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 ÜE® 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 ÜE® 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

12. März 2019 Rom. Giannola Nonino erhält den "Arte Sostantivo Femminile-Preis". Mit dem diesjährigen Preis werden acht Frauen ausgezeichnet, die exzellente Leistungen in der von ihnen vertretenen Kategorie erbracht haben.

20. Januar 2020 Nonino ist 'Beste Destillerie der Welt 2019' der erste Grappa-Brand, der von der angesehenen und einflussreichen US-Fachzeitschrift Wine Enthusiast als "Spirit Brand of the Year/Destillerie des Jahres" ausgezeichnet wird. 'Beste Destillerie der Welt 2019'