

Riserva Nonino 14 anni in barriques ♀
LA RISERVA DEI 'CENT'ANNI' NONINO





ÙE® TRAUBENBRAND

La Riserva 'dei Cent'anni' Nonino

14 JAHRE IN BARRIQUES GEREIFT

Was ist ÙE® Traubenbrand?

ÙE® ist ein von Giannola und Benito Nonino am 27. November 1984 erfundener Traubenbrand. Die ministerielle Genehmigung zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos gewährt. In einem einzigen Durchlauf werden Schalen, Fruchtfleisch und Saft der ganzen Trauben destilliert. ÙE® besitzt die Eleganz des Branntweins und den Charakter des Grappa.

Grundstoff

Trauben ausgewählter Sorten werden bei richtiger Reife von Hand gelesen, damit das Aroma und der Geschmack der Rebe erhalten bleiben.

Gärung

Die Gärung erfolgt in Edelstahlbottichen unter Luftabschluss, bei kontrollierter Temperatur.

Handwerkliche Destillation

Es wird in exklusiven, diskontinuierlichen, speziell von Benito Nonino für die Destillation von Trauben geschaffenen Dampfzentralkolben unter Abtrennung von Vor- und Nachlauf destilliert. Die Destillation erfolgt sehr langsam, damit die für das Aroma verantwortlichen flüchtigen Bestandteile richtig verdunstet und anschließend kondensieren, sodass die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der ausgewählten Rebsorte erhalten bleiben.

Herstellung

Um die hundertjährige Destilliertradition der Familie zu feiern, entnehmen die Noninos seit dem 27. September 1998 jährlich aus den Kellern von Cristina, Antonella und Elisabetta 4 Barriques ÙE®: so entsteht der 14 Jahre in Barriques gereifte ÙE® La Riserva 'dei Cent'anni'.

Reifung 14 Jahre in Barriques aus Limousin, Nevers und Grésigne ohne Zusatz von Farbstoffen.

Alkoholgrad 45% vol

Wird von **Hand** in mundgeblasene, nummerierte, mit Jahrgangsangabe versehene, durchsichtige, 700 ml fassende Glasflaschen **abgefüllt**. Der **Metallverschluss** ist mit **24-karätigem Gold überzogen**.

Verpackung

Einzelflaschen in Geschenckpackung aus Karton.

Einzelflaschen in Holzschatulle mit goldfarbigen Innenseiten und verziertem Deckel aus Acrylglas.

Eigenschaften

ÙE® La Riserva 'dei Cent'anni' besteht aus verschiedenen, 14 Jahre gereiften Monovitigno® ÙE® Traubenbränden, die zusammengestellt wurden, um die Weichheit, die Raffinesse und den Charakter dieses weltweit einzigartigen Brands zu erzielen.

Verkostung

Bei Raumtemperatur in einem weiten ballonförmigen Glas servieren. Vor dem Genuss sollte ÙE® La Riserva 'dei Cent'anni' einige Minuten im Glas ruhen: durch die Aufnahme von Sauerstoff entfalten sich die Düfte, und die Harmonie von Nase und Gaumen wird vollkommener.

Optischer Eindruck Intensiv bernsteinfarben, klar, einladend.

Geruch In der Nase ist er weich, lebendig und vollkommen. Er verfügt über leichte Gewürznoten von Safran, Zimt, Curry, Muskatnuss und einen Duft von Trockenfrüchten und frisch geschälten Mandeln - lang anhaltend.

Geschmack Die aromatischen Duftnoten finden Bestätigung. Warm, weich, rund, anhaltend und samtig.

Wann und wie man ÙE® La Riserva 'dei Cent'anni' trinkt

Angesichts seiner eleganten und ausgeprägten Persönlichkeit, eignet sich ÙE® La Riserva 'dei Cent'anni' besonders zum Genuss nach dem Abendessen. Er ist ein aktiver Begleiter beim Lesen, bei Unterhaltungen, oder in Augenblicken der Meditation und ist ideal in Verbindung mit Zigarren oder Bitterschokolade.

Natürliche Reifung in Barrique ohne Zusatz von Farbstoffen.

ÙE® / bedeutet Traube auf Friulanisch

NONINO

Destillateure im Friaul seit 1897

33050 Percoto (Udine) Italia - Tel. +39 0432 676331 / Fax +39 0432 676038
info@nonino.it / www.grappanonino.it

Die Kunst des Destillierens ist seit 1897 Privileg der Familie Nonino.

Zur Aufrechterhaltung dieser Tradition schaffen Giannola und Benito Nonino:

am **1. Dezember 1973** den Grappa aus einer einzigen Rebsorte, den Monovitigno® Nonino, indem sie die Trester der Traube Picolit getrennt destillieren. Sie revolutionieren damit die Produktion und Präsentation von Grappa in Italien und der ganzen Welt. Der Erfolg ist so groß, dass italienische und ausländische Brenner dazu verleitet werden, dem Nonino Modell zu folgen.

29. November 1975 Sie stiften den Preis Nonino *Risit d'Aur*, um die einheimischen friaulischen Reben vor dem Aussterben zu bewahren.

30. Juni 1977 Sie stiften den Literaturpreis Nonino, der 1984 durch die internationale Sektion ergänzt wird.

27. November 1984 Es entsteht der Traubenbrand ÙE®. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos gewährt.

31. Januar 1987 In den Kellern von Cristina, Antonella und Elisabetta beginnt die Reifung von ÙE® in Barriques.

15. November 1989 Familie Nonino legt in Buttrio, in Friaul einen eigenen experimentellen Weinberg an, um Traubenbrand ÙE® von unvergleichlicher Qualität zu produzieren.

1897 - 1997 Hundert Jahre Destillierkunst

27. September 1998 Um die hundertjährige Destilliertradition mit Grappaliebhauern und Freunden zu feiern, entnimmt die Familie Nonino jedes Jahr aus den Kellern von Cristina, Antonella und Elisabetta 4 Fässer von 12 Jahre in Barriques gereiftem ÙE®: ÙE® La Riserva 'dei Cent'anni'.

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

4. Dezember 2003 Der Präsident der Italienischen Republik 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."

Juni 2012 F. Paul Pacult, laut Forbes "Amerikas führender Experte für Destillate", zählt Grappa Nonino Cru Monovitigno® Picolit erneut zu den weltbesten Top Destillaten der "HALL OF FAME" der renommierten Zeitschrift Spirit Journal. Grappa Nonino ist der einzige Grappa in der Ruhmes-Halle der weltbesten Destillate. In seiner Kategorie wird er in den kommenden Jahren den Maßstab für wahre Exzellenz bilden.

1973 - 2013 Vierzig Jahre Monovitigno® Grappa Nonino

REIFUNG

Seit 1952 befinden sich in den Reifekellern der Nonino Brennereien kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern: heute zählen dazu 1750 Eichenfässer aus Nevers, Limousin, Grésigne, ex-Sherry Fässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche und Birne, welche die wertvollen Nonino Destillate Grappa und ÙE® enthalten.

Die Gründe für diese Entscheidung

Die Reifung erfolgt über die Lagerung des Grappa oder des Destillats in Holz, welches das sensorische Profil verändert, sowohl über den Sauerstoff, der über die Porosität des Holzes eindringt, als auch über die Berührung mit den Substanzen, die langsam vom Holz auf das Destillat übergehen und es bereichern. Im Gegenteil zu dem, was von den meisten Herstellern gemacht wird, die für die Reifung sehr große Fässer verwenden und zudem noch Karamell zur Färbung und Geschmacksaromen verwenden, haben die Noninos kleine Fässer gewählt, damit der Kontakt des Destillats mit dem Holz größer ist und somit auch die natürliche Bereicherung des Destillats zunimmt. Diese Wahl setzt höhere Kosten voraus, sowohl für die Investition in Barriques, als auch wegen dem Verlust eines Teils des Destillats (der auch Teil der Engel genannt wird), da er auf natürliche Weise über die Porosität des Holzes verdunstet.