

FRUT®  
OBSTBRAND

100%  
NACH  
HANDWERKLICHER  
METHODE DESTILLIERT

0%  
NULL  
FARBSTOFFE

[www.grappanonino.it/de](http://www.grappanonino.it/de)  
#GrappaNonino

 **NONINO**

**'Beste Brennerei  
der Welt'**

by Wine Enthusiast 2019



# FRUT® OBSTBRAND



**100%**  
NACH  
HANDWERKLICHER  
METHODE DESTILLIERT

**0%**  
NULL  
FARBSTOFFE

|   | Grundstoff  | Alkoholgehalt<br>% vol. | Geschmack   |
|---|---|-------------------------|---|
| Il Pirus® Nonino / Williams                       | Destillat aus italienischen Williamsbirnen oberster Güteklasse, die frisch und bei richtiger Reife geerntet wurden.   | 43                      | Intensiver Duft, vielschichtig und typisch für die Williams-Birne. Einzigartige Erkennung der Frucht, markante typische Birnenaromen im Nachhall. |
| Il Pirus® Nonino Riserva Aged 2 Years Single Cask | Destillat aus italienischen Williamsbirnen oberster Güteklasse, die frisch und bei richtiger Reife geerntet wurden. Zwei Jahre Reifung in der Limousin-Eichenbarrique Nr. 3062. | 43                      | Betörende Aromen der Williams-Birne, mit zusätzlichen Noten von kandierten Früchten und Gebäck. Vollmundig und nachhaltig.                        |

**WAS IST FRUT®?** Frut® Nonino Obstbrände werden nach alter Familientradition hergestellt. Nur frische, sehr sortentypische Früchte werden destilliert, um Duft und Geschmack der Ursprungsf Frucht im Destillat zu wahren.

**FERMENTATION** Anaerobe Gärung in Edelstahlbehältern bei kontrollierter Temperatur. Die Destillation erfolgt umgehend, um schädliche Nachgärungen zu vermeiden.

**100% HANDWERKLICHE DESTILLATION** Diskontinuierliche Destillation mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf, in exklusiven und speziellen Dampfbrennkolben aus Kupfer, die von Benito Nonino für die Destillation von Früchten erneuert wurden. 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 Früchte erhalten.

**PRODUKTION** Begrenzt, stark von der Erntemenge des jeweiligen Jahres abhängig.

**RUHEZEIT** Von 6 Monaten bis zu einem Jahr in Edelstahlbehältern.

**IL PIRUS® NONINO RISERVA AGED 2 YEARS SINGLE CASK**  
**2 JAHRE NATÜRLICHE REIFUNG** in der Limousin-Eichenbarrique Nr. 3026 im vom Zoll versiegelten und ständig überwachten Nonino-Reifekeller Nr. 5. Abfüllung mit 0% Farbstoffen.

 aus Limousin-Eiche Nr. 3026. Reifungsbeginn: **7. Januar 2016**.

**TOASTING DER BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSER** Traditionelle und handwerkliche Durchführung.

## PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Il Pirus® Nonino / Williams



Il Pirus® Nonino Riserva Aged 2 Years Single cask



# FRUT® OBSTBRAND

**100%**  
NACH  
HANDWERKLICHER  
METHODE DESTILLIERT

**0%**  
NULL  
FARBSTOFFE



## ABFÜLLUNG

500 ml



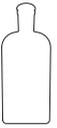
## VERPACKUNG

500 ml



Einzelpackung

500 ml



Karton mit 6  
Flaschen

500 ml



Einzelpackung  
Holz

**ABFÜLLUNG** Durchsichtige Glasflasche zu 500 ml.

**VERPACKUNG** Einzelpackung.  
Karton mit 6 Flaschen zu 500 ml.

**VERKOSTUNG** Dieser Obstbrand wird bei etwa 12° C in einem tulpenförmig geöffneten Glas serviert. Vor dem Verkosten sollte der Frut® Obstbrand 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 DAS DEN OBSTBRAND** Schluck für Schluck, genussvoll nach dem Essen oder zu jeder Tageszeit - er ist und bleibt unvergesslich! Bestens geeignet ist er für die Zubereitung eines Sorbets und für Sahneis, oder man sollte ein bis zwei Löffel in Obstsalat probieren. Der Himbeerbrand passt perfekt zu cremigen Desserts und Waldfrüchten. Il Pirus® Nonino/Williams hingegen schmeckt ausgezeichnet in einem Sorbet oder als Zugabe in einem Glas Sekt oder Champagner. Probieren sollte man die Obstbrände in fantastischen Aperitifs, Cocktails und Longdrinks wie zum Beispiel im *Tiki Pirus* von Simone Caporale, einem innovativen, für jeden Anlass perfekten Cocktail.



KÄSE



FOIE GRAS



KUCHEN



CREMIGE  
DESSERTS



EIS



OBSTSALAT

## PAIRINGS

Il Pirus® Nonino / Williams



Il Pirus® Nonino Riserva Aged 2 Years Single cask



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897

[www.grappanonino.it/de](http://www.grappanonino.it/de)  
#GrappaNonino

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

# NONINO

‘Beste Brennerei  
der Welt’  
by Wine Enthusiast 2019

100% NACH  
HANDWERKLICHER  
METHODE DESTILLIERT

0% NULL  
FARBSTOFFE



## DIE KUNST DER DESTILLATION IST SEIT 1897 DAS PRIVILEG VON FAMILIE NONINO

**1. DEZEMBER 1973** Gianniola 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.

**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.

**15. NOVEMBER 1989** Die Noninos erweitern ihren Versuchsw Weinberg in Buttrio (Friaul) von 19 auf 41 Hektar und pflanzen die Trauben Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla Gialla und Schioppettino an.

**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 Gianniola – 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.**

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 verwurzeltetes Unternehmen seine Identität bewahren und gleichzeitig mit seinen Produkten experimentieren kann.“

**Wallpaper\*** Juli 2015

[www.grappanonino.it/de](http://www.grappanonino.it/de)  
**#AperitivoNonino**

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / [info@nonino.it](mailto:info@nonino.it)





# NONINO

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



**100%**  
NACH  
HANDWERKLICHER  
METHODE DESTILLIERT

**0%**  
NULL  
FARBSTOFFE

## 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 Destillieren 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

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 2480 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, reiften – 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, reiften – 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](http://www.grappanonino.it/de/metodo-nonino)

[www.grappanonino.it/de](http://www.grappanonino.it/de)  
#AperitivoNonino  
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it