



NONINO GIOIELLO®

Destillat aus Honig

Die Produktion des Honigdestillates GIOIELLO® ist sehr begrenzt, da ausschließlich Qualitätshonig aus reiner Natur verwendet wird.

	Grundstoff	Akoholgrad	Geschmack
GIOIELLO® Destillat aus Honig mit Jahrgangsangabe	Ausgewählter Honig	37% vol	Berauschend, anhaltend, leicht aromatisch: kurz der Inbegriff von Honig.
GIOIELLO® Destillat aus Akazienhonig	Akazienhonig	37% vol	Dieses Destillat ist elegant, sehr fein und entspricht völlig dem Duft und dem Geschmack des Akazienhonigs. Typisch.
GIOIELLO® Destillat aus Agrumenhonig	Agrumenhonig	37% vol	Mit sehr intensivem Aroma, das Bouquet erinnert an Zitronen- und Orangenblüten und die saftigen Früchte mediterraner Gärten.
GIOIELLO® Destillat aus Kastanienhonig	Kastanienhonig	37% vol	Eigen, duftet nach Gewürzen und entspricht ganz dem Honig, aus dem es gewonnen ist, nur eleganter. Typisch.
GIOIELLO® Destillat aus Erdbeerbaumhonig	Erdbeerbaumhonig	37% vol	Wunderbar, charakteristisch, erinnert im Duft an die mediterrane Macchia. Dieses Destillat erinnert Dich an Deine sonnenreichen Ferien an einem der schönsten Strände des Mittelmeers! Typisch.
GIOIELLO® Destillat aus Sonnenblumenhonig	Sonnenblumenhonig	37% vol	Bezaubernd, mit antikem Geschmack; dieses Destillat passt hervorragend zu fünf Monate altem Pecorino aus den Abruzzen und zu Sonnenblumenhonig, aus dem es gewonnen wurde. Typisch.
GIOIELLO® Destillat aus Blütenhonig	Blütenhonig	37% vol	Intensiv im Geschmack und im Duft, erinnert an Blütenhonig, lang anhaltend auf dem Gaumen. Typisch.
GIOIELLO® Destillat aus Löwenzahnhonig	Löwenzahnhonig	37% vol	Elegant und fein, erinnert an den Frühling, an Heiterkeit und an das Landleben. Typisch.

Was ist GIOIELLO®?

Das Destillat der Reinheit, ein Acquavit, der ausschließlich aus der Destillation von Honig in all seinen Geschmacksnuancen gewonnen wird. Die Varianten reichen von Akazienblüten über Erdbeerbaum, Kastanie, Sonnenblumen, Löwenzahn bis hin zu Millefiori: jedes Destillat mit seinem delikaten, berausenden und überzeugenden Geist, dem Synonym für das Destillat der „Reinheit“. GIOIELLO® ist kristallklar, trocken, weich oder aromatisch, je nachdem welcher Honig gewählt wurde.

Fermentation

Unter Luftabschluss, in rostfreien Edelstahlbottichen bei kontrollierter Temperatur.

Destillation handwerklich

Diskontinuierliche Destillation unter Ausscheidung des Vor- und Nachlaufs, in besonderen von Benito Nonino modernisierten Dampfbrennkolben zur Herstellung der Honig-Destillate. Die Destillation geht sehr langsam von statten, um den flüchtigen Inhaltsstoffen, die für den Duft des Destillats verantwortlich sind, die richtige Art des Verdampfens und des darauf folgenden Kondensierens zu gestatten, so dass die seltenen und wertvollen Duft- und Geschmackseigenschaften des ausgesuchten Honigs nicht verloren gehen.

Herstellung

Sehr beschränkt.

Ruhezeit

In rostfreien Edelstahlbottichen, 6 Monate bis zu einem Jahr.

Abfüllung

In Flaschen à 100, 350 und 700 ml

Verpackung

Einzel verpackt
6 - Flaschen - Verpackung für 100 ml Flaschen.
2 oder 6 - Flaschen - Verpackung für die Flaschen mit 350 und 700 ml
Einzelverpackung in Holzkiste für alle Falschengrößen.

Verkostung

Wird bei 10° C oder in einem eisgekühlten tulpenförmigen Glas serviert.
Vor der Verkostung sollte GIOIELLO® einige Minuten im Glas ruhen, um an der Luft seine Aromastoffe voll zur Geltung zu bringen.

Wann man es trinkt GIOIELLO®

Es ist zu jeder Tageszeit, ob getrunken, geschlürft oder nur genippt, ein wahrer Genuss. Das Honigdestillat harmoniert wunderbar mit feinstem Käse, Gänseleber, Teegebäck, Süßspeisen mit Honig und Eis. Außerdem eignet es sich zur Verfeinerung von süßsauen Saucen, die zu Wild, weißem Fleisch und Fisch gereicht werden.

 **NONINO**
Destillateure im Friaul seit 1897

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® Picolit. Eine Revolution in der Produktion und Präsentation von Grappa in Italien und in der ganzen Welt. Der Erfolg ist so gross, dass die meisten nicht nur italienischen, sondern auch ausländischen Destillieren dem Beispiel Nonino folgen.

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

Am **30. Juni 1977** es entsteht der *Nonino Literaturpreis*, der sich seit dem Jahr 1984 mit der Internationalen Sektion ergänzt.

27. November 1984 entsteht ÜE®, der Traubenbrand. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Familie Nonino gewährt.

1897-1997 Ein Jahrhundert der Destillierkunst

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

1973-2003 Dreissig Jahre Monovitigno® Grappa Nonino.

22. Juni 2003 Bordeaux. Das GIOIELLO® Destillat aus Zitrusfruchthonig von Nonino ist das einzige Produkt, das die Kommission der Vinexpo 2003 ausgewählt hat, um Italien in der Ausgabe *Die Welt im voraus*, zu vertreten.

1984-2004 Zwanzigjähriges Bestehen des Traubendestillats ÜE® von der Familie Nonino im Jahr 1984 kriert.

September 2004 Zurück zu den Ursprüngen in die Brennerei des Urgrossvaters. Die Familie Nonino bringt ihre 66 diskontinuierlichen handwerklichen Dampfbrennkolben nach Ronchi di Percoto.

WIE UND WARUM NONINO AUF DIE IDEE GEKOMMEN IST, EIN DESTILLAT AUS HONIG ZU GEWINNEN.

Of schon haben wir uns gefragt, warum wohl Honig der zu Fermentation gebracht und destilliert wird ein Honigdestillat zu gewinnen, noch nicht in Betracht gezogen wurde. Im Handel sind erhältlich:

- Met, ein uraltes alkoholisches Getraenk aus Honig.
- Honigrappa, der durch die Vermengung von Honig und Grappa hergestellt wird.

Die Destillation des Honigs wies vor allem in der Phase der Fermentation, die bei jeder Honigsorte anders ist, Schwierigkeiten auf. Nur dank ihrer langjährigen Erfahrung konnte es der Familie Nonino gelingen, dieses neue ausserordentliche Destillat zu gewinnen. Neben den Schwierigkeiten bei der Fermentation des Honigs, gelang es der Familie Nonino auch, bürokratische Hindernisse zu ueerwinden, die aus der Art des Grundstoffes hervorgingen. Da Honig naemlich nicht pflanzlichen Ursprungs ist, gab es keinerlei gesetzliche Regelungen diesbeueglich. **Deshalb mussten die Noninos mit dem Verkauf ihres Honigdestillats warten, bis das zustaeundige Ministerium die gesetzliche Regelung beuezuliglich des Hongdestillats in Ministeriellen Amtsblatt veroeffentlichte.**