

Gran Riserva Nonino 27 Jahre in Barrique gereift





100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

GRAN RISERVA 27 YEARS IN BARRIQUE ÛE® TRAUBENBRAND Monovitigno® Nonino Refosco dal Peduncolo Rosso

Was ist der ÛE® Traubenbrand?

Das Traubendestillat wird von Giannola und Benito Nonino kreiert, indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben auf einmal destillieren. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos gewährt. Der Erfolg ist im Laufe der Jahre so groß, dass sowohl italienische als auch ausländische Destillateure dem Nonino Modell folgen. **9. August 1989** Nach jahrelanger Innovation und betriebseigener Entwicklung beginnt in den Reifekellern von Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino die Reifung des Traubendestillats ÛE® in Eichenbarriques Limousin, Nevers und in ehemaligen Sherry-Fässern. **17. März 2017** Die Familie Nonino entnimmt aus ihren Reifekellern den vormalig unter Zollverschluss gereiften und ständig von der Behörde kontrollierten ÛE® Nonino Monovitigno® Refosco dal Peduncolo Rosso, einen Traubenbrand, der 27 Jahre in der Eichenbarrique Nevers Nr. 410 ausgebaut wurde. Das Destillat entstand nach einem einzigartigen, innovationsgeprägten Reifeprozess. Obwohl die Literatur eher dazu rät, neutrale Destillate in Barriques auszubauen, werden auf diese Weise auch nach Jahren die intensiv fruchtigen Noten der Rebsorte Refosco dal Peduncolo Rosso beibehalten.

Grundstoff

Frisch gelesene Trauben Monovitigno® Refosco dal Peduncolo Rosso mit dem richtigen Reifegrad.

Fermentation

Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen, bei kontrollierter Temperatur. Unmittelbar danach wird destilliert, um das Entstehen schädlicher Nachgärungen zu verhindern.

100% Handwerkliche Destillation

Diskontinuierliche Dampfdistillation nach alter Familientradition in besonderen, exklusiven Kupferbrennkolben, die von Benito Nonino erneuert wurden. Die Destillation zu 100 % nach handwerklicher Methode erfolgt sehr langsam, damit die flüchtigen Stoffe, die für die Duftbildung verantwortlich sind, richtig verdampfen und anschließend kondensieren können. So bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der einzelnen Rebsorten erhalten.

Weinlese 1988

Reifebeginn am 9. August 1989 in den betriebseigenen Reifekellern in der Eichenbarrique Nevers Nr. 410, ohne Zusatz von Farbstoffen.

In den **Entnahme am 17. März 2017: 159 Liter Reinalkohol**, 505 Kugelflaschen zu 700 ml.

Alkoholgrad 45% Vol.

Manuelle Abfüllung in durchsichtige, mundgeblasene 700 ml-Kugelflaschen mit **24 Karat-Gold-Aufdruck**, nummeriert und mit Jahrgangsangabe. **Verschluss aus Kork und 24 Karat vergoldetem Metall** und echtem Lederbändchen. Ein zusätzlicher, 24 Karat vergoldeter Glasverschluss wird mitgeliefert.

Verpackung Einzeln in Geschenkpäckchen und Holzkiste aus Nussbaum. **Verkauf nur auf Bestellung, solange der Vorrat reicht.**

Verkostung

ÛE® Gran Riserva 27 Years in Barrique wird bei Zimmertemperatur in einem großen Ballonglas serviert. Vor der Verkostung muss der ÛE® Gran Riserva 27 Years in Barrique einige Minuten im Glas ruhen.

Aussehen Intensiv bernsteinfarben und samtig.

Geruch In der Nase ist er sinnlich und lang anhaltend. Er verfügt über Noten von Himbeere, roten Früchten, Konfitüre, Traube und Pflaume, kandierten Früchten, Vanille, Gewürzen und Bitterschokolade.

Geschmack Am Gaumen ist er vollmundig und würzig, die aromatischen Duftnoten der Rebsorte Refosco dal peduncolo rosso finden Bestätigung. Langer Abgang.

Wann und wie man den ÛE® Gran Riserva Nonino Monovitigno® 27 Years in Barrique trinkt.

Als einzigartig innovativer und eleganter Traubenbrand mit starker Persönlichkeit eignet sich der ÛE® Nonino Gran Riserva 27 Years in Barrique besonders für Genussmomente nach dem Abendessen. Er ist ein guter Begleiter beim Lesen, bei Unterhaltungen und für entspannte Augenblicke, passt aber auch hervorragend zu einer guten Zigarre oder zu Zartbitterschokolade.

Natürliche Reifung in Barrique ohne Zusatz von Farbstoffen, 0% Null Farbstoffe.

✚ Symbol für Alkohol im Mittelalter

ÛE / Traube in friulanischer Sprache

✚ 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 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 reinsortigen 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 ÛE® 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 Versuchswinkelberg für die Herstellung des in seiner Qualität einmaligen Traubenbrands ÛE® 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

REIFUNG

Ausgereifte Grappas, Reserve und Traubenbrände ÛE® Nonino unterliegen seit jeher einer natürlichen Reifung in vom Zoll versiegelten Barriques und kleinen Fässern. Die Reifung erfolgt in den 5 eigenen Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien, dann werden die Grappas und Destillate ohne Zusatz von Farbstoffen in Flaschen abgefüllt. Alle Aus- und Eingänge im Reifekeller, in denen Grappas und Traubenbrände ÛE® lagern, sind in den vom Zoll geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar. In den 5 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien sind heute 1960 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern eingelagert, darunter Eiche aus Nevers, Limousin und Grésigne, ehemalige Sherry-Fässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche und Esche.