





100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

RISERVA 18 JAHRE IM BARRIQUE GEREIFT ÛE® TRAUBENDESTILLAT Monovitigno® Nonino Cabernet

Was ist ÛE® das Traubendestillat?

Benito und Giannola kreieren am **27. November 1984** den Traubenbrand ÛE®, 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 ausdrücklichen Antrag der Noninos gewährt. Der Erfolg dieses Traubenbrandes ist im Laufe der Jahre so groß, dass sowohl italienische als auch ausländische Destillateure dem Nonino Modell folgen.

Grundstoff

Ausgesuchte, zum richtigen Reifezeitpunkt frisch gelesene Monovitigno® Cabernet-Trauben.

Fermentation

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

100% Handwerkliche Destillation

Diskontinuierliche Destillation in exklusiven Dampfbrennkolben aus Kupfer, die nach kontinuierlicher Forschung von Benito Nonino erneuert wurden. Dabei werden Vor- und Nachlauf vom reinsten Teil des Grappas, dem Herzstück, getrennt. Die Nonino Brennereien destillieren den Trester sofort nach der Fermentation parallel zur Weinlese; auf diese Weise bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Ursprungsrebe erhalten, und es entsteht ein Grappa von absoluter Spitzenqualität.

Weinlese 1997

Beginn der Reife in den Reifekellern Nonino In vom Zoll und der Monopolagentur versiegelten und ständig überprüften 7. Mai 1998 im Barrique n. 60 aus Nevers.

Entnommen am 17. März 2017, Reinalkohol 119 Liter, dementsprechend 265 Liter gleich 378 Dekanter à 700 ml

Alkoholgrad 45% vol.

Manuelle Abfüllung

In mundgeblasene Dekanter aus durchsichtigem Glas à 700 ml, mit Jahrgangsangabe und numeriert, **Verschluss mit 24 Karat Goldüberzug.**

Verpackung

Einzel in Geschenkpackung. Einzel in Edelholschatulle. **Verkauf nur auf Bestellung, solange der Vorrat reicht.**

Verkostung

ÛE® Nonino Monovitigno® Cabernet 18 Jahre gereift, wird bei Zimmertemperatur in besonderen weiten Kristallgläsern, wie Weinbrandschwenker, serviert. Bevor man ÛE® 'la Riserva 18 anni' verkostet, sollte man es ein paar Minuten im Glas ruhen lassen, damit sich der Duft über die Sauerstoffaufnahme entfaltet und die Harmonie Nase-Gaumen vervollständigt wird.

Aussehen Bernsteinfarben mit kupferfarbenen Schimmern, klar und samtig. Bei Raumtemperatur in einem besonderen, großen Kristallballonglas servieren. Vor der Verkostung einige Minuten ruhen lassen.

Geruch Intensiv mit fruchtigen Duftnoten, einer Ahnung von Aprikose, Apfel und leichter Konfitüre, die sich mit Vanille, Mandel, Trockenobst und Schokolade verbindet. Stark anhaltend.

Geschmack Einnehmend und würzig mit einer leichten Note von aromatischem Holz, lang anhaltend.

Wann und wie sollte das ÛE® Nonino Traubendestillat Monovitigno® Cabernet getrunken werden.

Elegant und mit starker Persönlichkeit, ist ÛE® Riserva 18 Jahre Cabernet besonders nach dem Abendessen zu empfehlen, als guter Begleiter beim Lesen, bei Gesprächen oder in Momenten der sinnenden Betrachtung, ideal zu Zigarren, Bitterschokolade und Foie Gras.

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

✂+ Symbol für Alkohol im Mittelalter

ÛE / 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.nonino.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 Versuchsw Weinberg 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.