



RAR, INTENSIV UND WERTVOLL  
 FASZINIERENDER 'SMOKY SCENT'

GRAPPA NONINO  
 RISERVA AGED  
 24 YEARS  
 100% SHERRY CASK  
 UNTER  
 VERSIEGELUNG



Von Benito Nonino im diskontinuierlichen  
 Dampfbrennkolben aus Kupfer in den  
 Nonino Brennereien destilliert.

**100%**  
 NACH  
 HANDWERKLICHER  
 METHODE DESTILLIERT

**0%**  
 NULL  
 FARBSTOFFE

**EIN AUSGEREIFTER GRAPPA-BLEND  
 MIT 24 JAHRE REIFUNG  
 100% IN SHERRY CASKS**

unter Verschluss und ständiger Überwachung  
 durch die Zoll- und Monopolbehörde.

Ein Blend aus ausgereiften Grappas,  
 die seit 1994 im kleinen ehemaligen  
 Sherry-Eichenfass Nr. 354 und im kleinen  
 ehemaligen Sherry-Eichenfass Nr. 364 lagern.  
 Insgesamt 342 l Reinalkohol, das entspricht  
 1135 Flaschen zu 700 ml mit 43 % Vol.

SHERRY CASKS	REIFUNGSBEGINN	REIFUNGSENDE
N° 354	2. Januar 1994	28. Juni 2018
N° 364	24. Mai 1994	

**HANDWERKLICHER  
 BRENNMEISTER**  
 Benito Nonino

**NONINO**

Destillateure im Friaul seit 1897

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

Percoto / Udine / Italia  
 T. +39 0432 676331 - F. +39 0432 676038  
 info@grappanonino.it



photo Tassototo&Max

## GRAPPA NONINO RISERVA Aged 24 Years 100% SHERRY CASK UNTER VERSIEGELUNG

100%  
NACH  
HANDWERKLICHER  
METHODE DESTILLIERT

0%  
NULL  
FARBSTOFFE

**GRUNDSTOFF** Frischer, von der Familie Nonino ausgesuchter Trester von Trauben aus Friaul.

**FERMENTATION** In Edelstahlbehältern.

**DESTILLATION ZU 100% NACH HANDWERKLICHER METHODE** Diskontinuierliche Dampfdistillation nach alter Familientradition in einzigartigen, exklusiven Kupferbrennkolben, die von Benito Nonino erneuert wurden. Die Destillation zu 100 % nach handwerklicher Methode erfolgt sehr langsam, wobei im richtigen Moment und für jeden einzelnen Brennvorgang die Abtrennung des Vor- und Nachlaufs durchgeführt wird. Ausschließlich der reinste und beste Teil des Grappas, das sogenannte Herzstück, wird beibehalten. Jeder Brennvorgang ist einzigartig und demnach ein "einmaliges Ereignis". Benito und Cristina Nonino überwachen persönlich alle Phasen der Destillation, um absolute Spitzenqualität des Grappas zu gewährleisten.

**NATÜRLICHE REIFUNG 24 Jahre Reifung in folgenden vom Zoll- und der Monopolagentur versiegelten und ständig überwachten kleinen Fässern:**

 Sherry cask Oloroso n° 354 mit 162 l Reinalkohol, Reifungsbeginn **2. Januar 1994**

 Sherry cask Oloroso n° 364 mit 180 l Reinalkohol, Reifungsbeginn **24. Mai 1994**

Angaben zur Reifung des **GRAPPA NONINO RISERVA Aged 24 Years** sind in den vom italienischen Zoll und der Monopolagentur beglaubigten Registern der Nonino Brennerei rückverfolgbar. .

**REIFUNGSSENDE Entnahme am 28. Juni 2018:** 342 l Reinalkohol, das entspricht 795 l hydriertem Alkohol und 1135 Flaschen zu 700 ml. Abfüllung mit 0% Farbstoffen.

**RÖSTUNG DER KLEINEN FÄSSER** Traditionelle und handwerkliche Durchführung.

**ALKOHOLGEHALT** 43% vol.

**FLASCHE** aus Glas mit Diamantschliff, von Hand bemalt mit 24 Karat-Gold und Silberkettchen.

**CONFEZIONE** Singolarmente astucciata. Elegante cornice e cofanetto decorato.

**VERKOSTUNG** Bei Zimmertemperatur in einem großen Ballonglas servieren. Vor der Verkostung muss der **GRAPPA NONINO RISERVA Aged 24 Years** einige Minuten im Glas ruhen: durch die Sauerstoffzufuhr entfaltet sich das Bouquet, die Harmonie von Duft und Geschmack wird vollkommen.

**FARBE** Gold-Orange.

**GERUCH** Voll und intensiv mit Noten von Creme, Honig, exotischen Früchten, mit Anklängen von Orange und Schokolade. Mit einer faszinierenden feinen Rauchnote und dem Duft von Wäldern nach einem Regenschauer.

**GESCHMACK** Vollmundig und anhaltend. Am Gaumen werden die Aromanoten zusammen mit fruchtigen Anklängen von Aprikose, Creme, exotischen Früchten und Gewürzen bestätigt. Mit faszinierender feiner Rauchnote und Anklängen von Sherry.

**WANN UND WIE MAN IHN TRINKT** Der rare, intensive und wertvolle **GRAPPA NONINO RISERVA Aged 24 Years** wird bei Zimmertemperatur in einem großen Ballonglas serviert. Pur getrunken ist er perfekt, aber er passt auch hervorragend zu geschmacksintensiven Käsesorten, zu Foie Gras, zu Kuchen sowie Creme- und Schokoladengebäck. Er ist ein idealer Begleiter beim Lesen und passt in Momenten der Entspannung zu einer guten Zigarre.

 *Antikes Symbol für Alkohol im Mittelalter*

 **NONINO**  
Destillateure im Friaul seit 1897

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

Percoto / Udine / Italia

T. +39 0432 676331

F. +39 0432 676038

### 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 rensortigen 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 Wiederanbau 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 ÜE® 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 Versuchsweinberg für die Herstellung des in seiner Qualität einmaligen Traubenbrands ÜE® 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"!

**1897-2018**

**Über 120 Jahre Nonino Brennereien**

**25. Mai 2018** Die "Walter Scheel Medaille für Genusskultur und Lebensart 2018" wird an Giannola Nonino und die Nonino Brennereien verliehen.

### REIFUNG

Ausgereifte Grappas, Riserve und Traubenbrände ÜE® Nonino unterliegen seit jeher einer natürlichen Reifung in vom Zoll versiegelten Barriques und kleinen Fässern. Die Reifung erfolgt in den 7 eigenen Grappa-Reifezellen der Nonino Brennereien, dann werden die Grappas und Destillate ohne Zusatz von Farbstoffen in Flaschen abgefüllt. Alle Aus- und Eingänge im Reifezellen, in denen Grappas und Traubenbrände ÜE® lagern, sind in den vom Zoll geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar. In den 7 Grappa-Reifezellen der Nonino Brennereien sind heute 2350 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.