



RAR UND WERTVOLL,
MIT NATÜRLICHER RAUCHNOTE

**GRAPPA NONINO
RISERVA AGED 25 YEARS
SINGLE CASK**

*Der einzige Grappa mit 25 Jahren
zertifizierter Reife in vom Zoll
versiegelten und ständig
überprüften Barriquefass*

SINGLE CASK	REIFUNGSBEGINN	REIFUNGSENDE
NR. 2539	31. März 1994	30. April 2019

 **BRENNMEISTER**
Benito Nonino




100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

**GRAPPA NONINO RISERVA
Aged 25 Years
SINGLE CASK**

Ein ausgereifter Grappa, der seit 1994
in der Limousin-Eichenbarrique Nr. 2539 lagert.
Insgesamt 77 Liter Reinalkohol, das entspricht
179 Liter hydriertem Alkohol und 255
nummerierten Flaschen zu 700 ml mit 43% Vol.

LIMITIERTE UND NUMMERIERTE
PRODUKTION

**'Beste Destillerie
der Welt 2019'**

NONINO



SPIRIT BRAND DISTILLER OF THE YEAR 2019

SAN FRANCISCO, USA - JANUAR 2020

www.grappanonino.it #GrappaNonino

Via Aquileia 104 / 33050 Percoto / UD / Italia
T. +39 0432 676331 - info@nonino.it



**GRAPPA
NONINO**
Riserva
Aged **25** Years
SINGLE CASK



100% NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0% NULL
FARBSTOFFE

GRAPPA NONINO RISERVA AGED 25 YEARS SINGLE CASK

*Der einzige Grappa mit 25 Jahren
zertifizierter Reife in vom Zoll
versiegelten und ständig
überprüften Barriquefass*



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

FERMENTATION In Edelstahlbehältern.

DESTILLATION ZU 100% NACH HANDWERKLICHER METHODE Diskontinuierliche Dampfdestillation 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 25 Jahre Reifung in vom Zoll und der Monopolbehörde versiegelten und ständig überwachten kleinen Fass:

 Limousin-Eichenbarrique Nr. 2539, 77 Liter Reinalkohol.
Reifungsbeginn: **31. März 1994**

Angaben zur Reifung des **GRAPPA NONINO RISERVA Aged 25 Years** sind in den vom italienischen Zoll und der Monopolbehörde beglaubigten Registern der Nonino Brennerei rückverfolgbar.

REIFUNGSENDE 30. April 2019. Entnahme von 77 Liter Reinalkohol, das entspricht 179 Liter hydriertem Alkohol und 255 Flaschen zu 700 ml. Abfüllung mit 0% Farbstoffen.

TOASTING DES KLEINEN FASSES Traditionelle und handwerkliche Durchführung.

ALKOHOLGEHALT 43% Vol.

FLASCHE aus Glas, handbemalt mit 24 Karat-Gold, preußischblau eingefärbt und mit handgefertigtem Diamantschliff, der von italienischen Handwerkern ausgeführt wurde. Silberkettchen.

Mit Reifezertifikat auf der Rückseite und am Flaschenhals, signiert von Brenn- und Kellermeister Benito Nonino.

VERPACKUNG Einzeln verpackt. Im Holzrahmen, in eleganter Holzkiste mit Lederverschluss, im Kartonrahmen mit Verzierung oder im Kartonrahmen mit Verzierung und Magnetverschluss.

VERKOSTUNG Bei Zimmertemperatur in einem großen Ballonglas servieren. Vor der Verkostung muss der **GRAPPA NONINO RISERVA Aged 25 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.

GESCHMACK Am Gaumen werden die fruchtigen Anklänge sowie Gewürze, exotische Früchte, Marzipan und eine feine, natürliche Rauchnote bestätigt.

WANN UND WIE TRINKT man den wertvollen, intensiven und seltenen **GRAPPA NONINO RISERVA Aged 25 Years**. Bei Zimmertemperatur in einem großen Ballonglas serviert ist er pur getrunken ein wahrer Genuss. Er passt aber auch perfekt 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 herrlich zu einer guten Zigarre.



 **NONINO**
Destillateure im Friaul seit 1897

www.grappanonino.it
Via Aquileia 104
33050 Percoto / UD / Italia
T. +39 0432 676331 - info@nonino.it

 Antikes Symbol für Alkohol