

Getränke für das Jetzt

Immer das Gleiche trinken? Auf keinen Fall! Wir haben die wichtigsten Flaschen des Jahres zusammengestellt

GRAPPA NONINO Viva la Grappa!



Mit dem Vorurteil, Grappa sei nur ein Überlebenselixier für norditalienische Bauern, haben die Noninos gründlich aufgeräumt. Die Brennerfamilie aus dem Friaul erfand 1973 mit dem Monovitigno den ersten reinsortigen Grappa, destilliert aus dem Trester der einheimischen Rebsorte Picolit. Die Destillation erfolgt nach handwerklicher Methode im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben. Die Exklusivabfüllung für das KaDeWe reift vier Jahre im Holzfass aus Grésigne-Eiche. Ein würziger, schokoladiger Grappa mit feinen Raucharomen. @GRAPPANONINO

ARDBEG

Das Biest aus der Flasche



Torfig, rauchig, bissig – das ist der Wee Beastie, eine neue Abfüllung von Ardbeg aus den Torfmooren von Islay. Die Hebrideninsel ist die Heimat der Destillerie, berühmt-berüchtigt für Whiskys mit besonders komplexen Geschmacksnoten. Dafür steht auch der Wee Beastie: ein gerade einmal fünf Jahre alter Kraftprotz, der mit Aromen von frisch gemahlenem Pfeffer, Kiefernharz, Schokolade und Fleisch den Gaumen kitzelt. Ein Whisky mit Wumms! @ARDBEG

BELVEDERE

Fin Wodka mit Geschmack



Wer Wodka als neutrale Spirituose sieht, tut ihm unrecht. In polnischen Destillerien wurde er bis ins 19. Jahrhundert aus gemälzten Zutaten hergestellt – als Wodka mit vollmundigem, tiefem Geschmack. Für den Heritage 176 hat Belvedere die Tradition des Mälzens wiederbelebt, um die komplexen Geschmacksnoten des Roggens herauszuarbeiten. Den Noten von Walnuss, Piment und Honig im Heritage 176 wird man am besten gerecht mit einem großen Eiswürfel und einem Hauch Zitrone. @BELVEDEREVODKA

Oltre 120 Anni della Famiglia Nonino



What to drink nowadays

Drinking always the same thing?

Never!

We have put together the best products of the year

GRAPPA NONINO

Long live Grappa!

The ancient prejudice that saw grappa relegated to the role of an old medicine for the farmers of Northern Italy is now only a memory, thanks to the efforts of the Noninos. With the "Monovitigno", in 1973 this family of distillers created the first grappa made from a single vine variety, because it was distilled only from the pomace of the local Picolit grapes, according to a traditional method, in batch distillation. The exclusive bottling for KaDeWe takes place after four years of aging in Grésigne oak casks. A strong grappa, with a hint of chocolate and fine fragrances of smoke.

@GRAPPANONINO