AMARO NONINO
QUINTESSENTIA®
RISERVA

NONINO

‘Beste Brennerei der Welt’
by Wine Enthusiast 2019

100%
PFLANZLICH

www.grappanonino.it/de
#AmaroNonino

AMARO NONINO QUINTESSENTIA® RISERVA

100%
PFLANZLICH

	Grundstoff	Alkoholgehalt *% vol.*	Geschmack
Amaro Nonino Quintessentia® Riserva	Quintessenz aus Kräutern, Gewürzen, Früchten, Beeren und Wurzeln, veredelt durch den über 24 Monate in Eichenbarriques und kleinen Fässern gereiften Nonino Traubenbrand ÙE®.	*35*	Sehr weich, zitrische Töne werden gemildert. Die große Eleganz dieses Amaro besticht mit diversen, vielschichtigen Noten. Zu Anfang ein Duft von herbstlichem Unterholz und Moos, der in Anklänge von Sultaninen und Passito-Wein übergeht. Balsamische Nuancen gleichen die Bitternote von Rhabarber aus, ein Hauch von flambierter Orange und karamellisierter Vanille ist spürbar. Intensiv, mit großem Nachhall.

So entstand der Amaro Nonino Quintessentia®

1933 Antonio Nonino, Brennmeister aus Tradition, entwickelt dank seiner Leidenschaft für die besten friaulischen Traditionen und mit Hilfe der Kunst der Alchemie Infusionen aus Grappa und karnischen Kräutern. So entsteht Tropfen für Tropfen der Kräuterbitter Amaro Carnia.

1940-50er Jahre In diesen Jahren ändert Silvia Nonino die Rezeptur und fügt einige Kräuterextrakte hinzu. Es entsteht der Amaro del Friuli.

1984 Giannola und Benito Nonino erweisen Antonios kostbarem Erbe mit einer Kreation die Ehre, die in ihrer Reinheit weltweit einmalig ist. So entsteht Tropfen für Tropfen der Traubenbrand ÙE®.

1987 In den Reifekellern von Cristina, Antonella und Elisabetta beginnt der Ausbau des Traubenbrandes ÙE® in Barriques aus verschiedenen Hölzern.

1992 Dieser wunderbare ÙE® wird mit Antonio Noninos Kreation verbunden. So entsteht Tropfen für Tropfen der Kräuterlikör Amaro Nonino Quintessentia®, der durch den über 12 Monate in Barriques und kleinen Fässern gereiften Traubenbrand ÙE® veredelt wird.

November 2021 Zur Erinnerung an unseren Großvater Antonio feiern wir die Rückkehr zum Ursprung mit dem Amaro Nonino Quintessentia® und kreieren einen RISERVA, der über 24 Monate natürliche Reifung in Eichenbarriques und kleinen Fässern aufweist. Antonio Nonino, die dritte Generation der Brennerfamilie, lagerte den Kräuterbitter Amaro Carnia in kleinen Holzfässern. Stahl war damals zu teuer. Beim Kontakt mit dem Holz veränderte sich die Infusion und neue Geschmacksnoten und Aromen kamen hinzu. Obwohl es kein eindeutiges Regelwerk zum Ausbau von Likören gibt, gehen wir gemäß unserer üblichen Unternehmensphilosophie vor und vollziehen die Reifung in einem eigens dafür eingerichteten Reifekeller, unter Versiegelung und ständiger Überwachung durch die Zoll- und Monopolbehörde: Und das Ergebnis ist außergewöhnlich!

Preise und auszeichnungen

Amaro Nonino Quintessentia® Riserva

WINE ENTHUSIAST WINE STAR AWARDS
SPIRIT BRAND / DISTILLER OF THE YEAR 2019

Antikes Symbol für Alkohol

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#AmaroNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

AMARO NONINO QUINTESSENTIA® RISERVA

100%
PFLANZLICH

ABFÜLLUNG

700 ml

VERPACKUNG

700 ml

Einzelpackung
Karton mit 6 Flaschen

Abfüllung Alte Apothekerflasche aus Antikglas, bernsteinfarben, 700 ml.

Verpackung Karton mit 6 Flaschen zu 700 ml.

Verkostung Bei Raumtemperatur in einem großen Ballonglas servieren.

Wann und wie trinkt man den amaro Ein absolutes Genussdestillat.
Bei Zimmertemperatur servieren. Perfekt zum Abschluss eines Essens, zum Genießen mit Freunden, zu einer guten Zigarre.
Unvergesslich in Kombination mit Zartbitterschokolade, mit cremigen Desserts wie Tiramisù und geschmacksintensivem Käse.

Pairing

	CREMIGE DESSERTS	SCHOKOLADE	KÄSE
Amaro Nonino Quintessentia® Riserva	◆	◆	◆

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#AmaroNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

NONINO

‘Beste Brennerei der Welt’
by Wine Enthusiast 2019

100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

0% NULL FARBSTOFFE

DIE KUNST DER DESTILLATION IST SEIT 1897 DAS PRIVILEG VON FAMILIE NONINO

1. DEZEMBER 1973 Giannola und Benito Nonino revolutionieren, die Tradition aufrechterhaltend, 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 somit den Grappa vom Aschenputtel in die Königin der Destillate!

29. NOVEMBER 1975 Sie rufen den **Premio Nonino Risit d’Aur** (Goldene Rebe) ins Leben zwecks Aufwertung der bäuerlichen Kultur, aber auch als Anreiz sowie zur Prämierung und offiziellen Anerkennung von alten einheimischen Rebsorten aus Friaul und mit dem Ziel, die Genehmigung des Ministeriums zum Wiederanbau von Schioppettino, Pignolo und Tacelenghe zu erhalten, zu denen noch Ribolla Gialla hinzukommt, so dass die regionale Biodiversität gewahrt werden kann. 1977 kommt zum Premio Nonino Risit d’Aur der Premio Nonino für die Literatur hinzu, der ab 1984 international ausgerichtet wird.

27. NOVEMBER 1984 Die Noninos bewirken eine neue Wende. Sie destillieren die ganze Traube: **es entsteht der Traubenbrand ÙE®**. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion des Traubenbrands (D.M. 20.10.1984) wird auf ausdrücklichen Antrag der Noninos erteilt.

15. NOVEMBER 1989 Die Noninos erweitern ihren Versuchsweinberg in Buttrio (Friaul) von 19 auf 41 Hektar und pflanzen die Trauben Fragolino, Merlot, Moscato, Picolit, Ribolla Gialla und Schioppettino an.

3. APRIL 2000 Nach jahrelanger Entwicklung und vielen Experimenten präsentieren Cristina, Antonella und Elisabetta: **GIOIELLO®, das Destillat der Reinheit.** Ein Destillat, das ausschließlich aus Honig gewonnen wird.

19. SEPTEMBER 2007 In Percoto findet die ***erste Nonino Cocktail Competition*** statt. Bei diesem Wettbewerb wird **der beste Cocktail mit Grappa** prämiert. Die Ausrichtung des Events übernimmt zum ersten Mal die Vereinigung der Barkeeper des Vereinigten Königreichs (UK Bartender Guild) zusammen mit dem italienischen AIBES-Verband. Die Barkeeper aus Londons renommiertesten Lokalen und aus ganz Oberitalien treten gegeneinander an, um den besten Cocktail **mit Nonino Grappa als Hauptzutat** zu kreieren.

JUNI 2014 In der Doku-Serie „How It’s Made” (Wie wird was gemacht) des bekannten amerikanischen Senders Discovery Channel wird Grappa Nonino als Beispiel und Ikone für handwerklich hergestellten Grappa präsentiert.

12. JANUAR 2017 **Die Nonino-Revolution** „vom Aschenputtel zur Königin des Marktes”, die Giannola – die Ehefrau von Spitzendestillateur Benito – einleitete, **wird zur Fallstudie für eine der renommiertesten akademischen Fachzeitschriften: die London School of Economics (LSE) Business Review.**

27. JANUAR 2020 San Francisco. **Nonino wird bei der Verleihung der Wine Enthusiast Wine Star Awards Spirit Brand/Distiller of the Year 2019 als „Beste Brennerei der Welt“ ausgezeichnet. Nonino ist die erste italienische Brennerei überhaupt und der einzige Grappahersteller, der in den letzten zwanzig Jahren des Events diesen prestigeträchtigen Preis -** die weltweit bedeutendste internationale Auszeichnung der Wein- und Spirituosenbranche - **erhalten hat.**

Die neue Herausforderung, der sich Familie Nonino seit Anfang 2000 mit Enthusiasmus stellt, ist die Evolution des Grappa, mit Grappa als Hauptzutat in Cocktails. Damit eröffnen sich für alle neue Wege mit: „Be brave mix Grappa!“ Wallpaper* l, das renommierte Fachmagazin für Design, schrieb 2015:
„Die umfangreiche Cocktail-Sammlung von Nonino ist (...) ein perfektes Beispiel dafür, wie ein so in Reinheitstradition verwurzeltes Unternehmen seine Identität bewahren und gleichzeitig mit seinen Produkten experimentieren kann.“

Wallpaper* Juli 2015

www.grappanonino.it/de
#AperitivoNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it

NONINO

SEIT 1897 DESTILLATION NACH HANDWERKLICHER METHODE VON ORAZIO AN BENITO, VON BENITO AN CRISTINA, ANTONELLA UND ELISABETTA

100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

0% NULL FARBSTOFFE

DIE HANDWERKLICHE KUNST DER DESTILLATION BEI NONINO

DIE NONINO BRENNEREIEN FÜLLEN AUSSCHLIESSLICH GRAPPA UND DESTILLATE AB, DIE AUS FRISCHEM GRUNDSTOFF ZU 100% NACH HANDWERKLICHER METHODE IN DEN EIGENEN DISKONTINUIERLICHEN DAMPFBRENNKOLBEN AUS KUPFER IN RONCHI DI PERCOTO DESTILLIERT WERDEN.

Bei der Destillation nach handwerklicher Methode ist die Präsenz des Brennmeisters unabdinglich. Er muss die Qualität des Grundstoffs bei jedem einzelnen Brennvorgang überprüfen, dabei Temperatur und Arbeitsschritte für die Destillation wählen und den Vor- und Nachlauf im richtigen Augenblick abtrennen. Übrig bleibt das Herz, der reinste Teil des Destillats.

Die Nonino Destillerien verfügen als einzige auf der Welt über fünf handwerklich betriebene Brennereien mit jeweils 12 diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer, die Benito Noninos ständiger Forschung und Innovationskraft zu verdanken sind. Somit erfolgt die Produktion ganz im Zeichen der Tradition und echter Handwerkskunst. **Mit diesen Brennkolben, die zur Zeit der Weinlese rund um die Uhr in Betrieb sind, kann man frischen Trester, gesunde, perfekt reife Trauben oder Früchte gleich nach der Gärung und noch während der Weinlese destillieren.** Das sensorische Feingefühl des Brennmeisters zusammen mit seiner Erfahrung und dem handwerklichen Geschick sind ausschlaggebend, um ein einzigartiges und unnachahmliches Destillat zu erhalten. **Im Familienbetrieb Nonino gibt es dieses umfangreiche Wissen, das vom Vater auf die Tochter übertragen wird.** Tropfen für Tropfen werden die organoleptischen Eigenschaften aus dem Trester, den Trauben und den verwendeten Früchten extrahiert, daher ist jeder Brennvorgang ein einzigartiges Ereignis.

Familie Nonino kümmert sich persönlich um den Einkauf des Grundstoffs und überwacht die verschiedenen Phasen der Destillation, um absolute Spitzenqualität des Destillates zu gewährleisten.

NATÜRLICHE REIFUNG IN DEN NONINO BRENNEREIEN

SEIT JEHER NATÜRLICHE REIFUNG IN VOM ZOLL UND DER MONOPOLAGENTUR VERSIEGELTEN UND STÄNDIG ÜBERWACHTEN BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSERN IN DEN 7 GRAPPA-REIFEKELLERN DER NONINO BRENNEREIEN.

Alle Aus- und Eingänge im Reifekeller, in denen Grappas und Traubenbrände ÙE® ausgebaut werden, **sind in den vom Zoll und der Monopolagentur geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar.** Ausgereifte Nonino Grappas, Riserve und Traubenbrände ÙE® werden ohne Zusatz von Farbstoffen abgefüllt.

Heute lagern in den 7 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien 2480 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern, darunter Eiche aus Nevers, Limousin und Grésigne, ehemalige Sherry-Eichenfässer sowie Fässer aus Akazie, Wildkirsche, Esche und Birne. Das Toasting erfolgte traditionell und handwerklich nach Nonino-Protokoll. Nonino Grappas, Traubenbrände ÙE® und Obstdestillate, die mit dem Zusatz **INVECCHIATA** versehen sind, reiften – wie auf dem Etikett angegeben – mindestens 12 Monate in Barriques oder kleinen Fässern. Nonino Grappas, Traubenbrände ÙE® und Obstdestillate, die mit dem Zusatz **RISERVA** versehen sind, reiften – wie auf dem Etikett angegeben – mindestens 18 Monate in Barriques oder kleinen Fässern und/oder maximal bis zu den auf dem Etikett angegebenen Jahren.
Die Reifung erfolgte immer unter Zollverschluss.

Entdecken Sie mehr über die **Nonino-Methode** im **Nonino-Leitfaden über die Kunst und Kultur der Destillation** unter:
www.grappanonino.it/de/metodo-nonino

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

www.grappanonino.it/de
#AperitivoNonino
Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it