

NONINO GRAN RISERVA
TRAUBENBRAND ÜE®
MONOVITIGNO® MERLOT
NONINO AGED 12 YEARS

AUSGEBAUT IM VERSIEGELTEN SHERRY CASK
aus Jerez de la Frontera

Brennmeister und
Chef de Cave
Benito Nonino

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



NONINO GRAN RISERVA TRAUBENBRAND ÛE® MONOVITIGNO® MERLOT NONINO AGED 12 YEARS

AUSGEBAUT IM VERSIEGELTEN SHERRY CASK
aus Jerez de la Frontera



100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

	Grundstoff	Alkoholgehalt % vol.	Geschmack
Nonino Gran Riserva Traubenbrand ÛE® Monovitigno® Merlot Aged 12 Years	Ausgewählte, frische und bei richtiger Reife gelesene Monovitigno® Merlot Trauben.	41	Kostbar, natürlicher Bernstein mit goldenen Reflexen. Harmonische Eleganz mit lieblichen Noten von Marzipan, Sultaninen, Iris, Veilchen und kandierten Früchten, die sich samtig und nachhaltig am Gaumen wiederfinden.

Was ist ÛE®? Am 27. November 1984 kreieren Benito und Giannola Nonino den Traubenbrand ÛE®, indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben in einem Vorgang 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. Das Traubendestillat vereint in sich die Eleganz des Weinbrands und den Charakter des Grappas. ÛE/Traube in friaulischer Sprache

FERMENTATION Anaerobe Gärung der Trauben in Edelstahlbehältern ohne Zusatzstoffe. Die Destillation erfolgt umgehend, um schädliche Nachgärungen zu vermeiden.

ZU 100% HANDWERKLICHE DESTILLATION Diskontinuierliche Destillation mit Abtrennung von Vor- und Nachlauf, in exklusiven und speziellen, von Benito Nonino erneuerten Dampfbrennkolben aus Kupfer. Die Destillation erfolgt sehr langsam, damit die flüchtigen Bestandteile, die für die Duftbildung verantwortlich sind, richtig verdampfen und anschließend kondensieren können. Somit bleiben die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorte erhalten.

PRODUKTION Stark abhängig von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs.

NATÜRLICHE REIFUNG Über 12 Jahre in vom Zoll versiegelten und ständig überwachten Sherry Casks aus Jerez de la Frontera in den betriebseigenen Reifekellern ausgebaut. Abfüllung mit 0% Farbstoffen.

TOASTING DER BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSER Traditionelle und handwerkliche

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Nonino Gran Riserva
Traubenbrand ÛE®
Monovitigno® Merlot
Aged 12 Years



NONINO
'Beste Brennerei
der Welt'
by Wine Enthusiast 2019



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

NONINO GRAN RISERVA TRAUBENBRAND ÜE® MONOVITIGNO® MERLOT NONINO AGED 12 YEARS

AUSGEBAUT IM VERSIEGELTEN SHERRY CASK
aus Jerez de la Frontera



100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

ABFÜLLUNG

700 ml



VERPACKUNG

700 ml



Einzelpackung
Karton mit 1 Flasche

ABFÜLLUNG 700 ml-Flasche mit handgefertigtem Diamantschliff, der von einem italienischen Glaskünstler ausgeführt wurde. Etikett mit händisch ausgeführtem Goldaufdruck, signiert von Brennmeister und Chef de Cave Benito Nonino.

VERPACKUNG Einzeln verpackt in elegant verziertem, goldfarbenen Karton. Packung mit 1 Flasche.

VERKOSTUNG Dieser Traubenbrand wird bei Raumtemperatur in einem großen Ballonglas serviert. Vor der Verkostung sollte er einige Minuten im Glas ruhen: durch die Sauerstoffzufuhr entfaltet sich das Bouquet, die Harmonie von Duft und Geschmack wird vollkommen.

Farbe - Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen.

Duft - Vielschichtig, elegant, mit lieblichen Noten von Marzipan, Sultaninen, Iris, Veilchen und kandierten Früchten, die sich samtig und nachhaltig am Gaumen wiederfinden.

Geschmack - Die Harmonie von Duft und Geschmack ist vollkommen. Die Düfte werden zu Genussnoten: Marzipan, Sultaninen, Iris, Veilchen und kandierte Früchte umschmeicheln sanft und nachhaltig den Gaumen.

WANN UND WIE TRINKT MAN DIESEN TRAUBENBRAND Pur getrunken ist er ein wahrer Genuss. Hervorragend auch zu Schokolade, zu cremigen Desserts, zu Nussgebäck.



PAIRING



CREMIGE
DESSERTS

Nonino Gran Riserva Traubenbrand ÜE®
Monovitigno® Merlot Aged 12 Years

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE



DIE KUNST DER DESTILLATION IST SEIT 1897 DAS PRIVILEG VON FAMILIE NONINO, 1897-2025 ÜBER 125 JAHRE

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 Wiederaufbau 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. **Der Nonino Preis hat bereits 6 Mal die Namen von Nobelpreisträgern vorweggenommen.**

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

JUNI 1998 Giannola Nonino wird vom italienischen Staatspräsidenten zum „**Cavaliere del Lavoro**“ ernannt; es ist die höchste staatliche Auszeichnung für geleistete Arbeit. Giannola ist eine der 25 Frauen der insgesamt 500 Personen, die in der Geschichte der Italienischen Republik diesen Verdienstorden bisher erhielten.

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 ALBES-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.

2021-2022-2023 Nonino setzt die Evolution des Grappa - Italian Cocktail Spirit fort. Grappa ist der Protagonist in fantastischen Cocktails, Longdrinks und Aperitifs. Im Juni 2021 wird beim International Spirits Award der **L'Aperitivo Nonino Botanical Drink** zum **Aperitif des Jahres international** gewählt. 2022 und 2023 erhält er erneut den Preis.

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***, das renommierte Fachmagazin für Design, schrieb 2015: „Die umfangreiche Cocktail-Sammlung von Nonino ist (...) ein perfektes Beispiel dafür, wie ein so in Reinheitstradition verwurzelt Unternehmen seine Identität bewahren und gleichzeitig mit seinen Produkten experimentieren kann.“

Wallpaper* Juli 2015

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

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 Destillieren 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.

 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897

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 ÜE® ausgebaut werden, sind in den vom Zoll und der Monopolagentur geprüften Registern der Nonino Brennereien rückverfolgbar. Ausgereifte Nonino Grappas, Riserve und Traubenbrände ÜE® werden ohne Zusatz von Farbstoffen abgefüllt.

Heute lagern in den 7 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien 2650 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 ÜE® und Obstdestillate, die mit dem Zusatz INVECCHIATA versehen sind, reifen – wie auf dem Etikett angegeben – mindestens 12 Monate in Barriques oder kleinen Fässern. Nonino Grappas, Traubenbrände ÜE® und Obstdestillate, die mit dem Zusatz RISERVA versehen sind, reifen – 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 Zöllverschluss.

Entdecken Sie mehr über die **Nonino-Methode** im **Nonino-Leitfaden über die Kunst und Kultur der Destillation**

unter:

www.grappanonino.it/de/metodo-nonino

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

Percoto / Udine / Italia T. +39 0432 676331 / info@nonino.it