

NONINO GRAN RISERVA
TRAUBENBRAND
MONOVITIGNO® MERLOT
NONINO AGED 12 YEARS

AUSGEBAUT IM VERSIEGELTEN SHERRY CASK
aus Jerez de la Frontera



100%
NACH
HANDWERKLICHER
METHODE DESTILLIERT

0%
NULL
FARBSTOFFE

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

 **NONINO**

**‘Beste Brennerei
der Welt’
by Wine Enthusiast 2019**



NONINO GRAN RISERVA TRAUBENBRAND 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 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 ÜE®? Am 27. November 1984 kreieren Benito und Giannola Nonino den Traubenbrand ÜE®, 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. ÜE/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.

Erste Entnahme:

Sherry Cask Nr. 775/776/780/781/785/790/791/792

Reifungsbeginn: 9. Mai 2007

Reifungsende: 7. Juli 2020

Zweite Entnahme:

Sherry Cask Nr. 778/779/783

Reifungsbeginn: 9. Mai 2007

Reifungsende: 30. März 2021

TOASTING DER BARRIQUES UND KLEINEN FÄSSER Traditionelle und handwerkliche

PREISE UND AUSZEICHNUNGEN

Nonino Gran Riserva
Traubenbrand
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 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

500 ml



VERPACKUNG

500 ml



Einzelpackung
Karton mit 1 Flasche

ABFÜLLUNG 500 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



SCHOKOLADE



CREMIGE
DESSERTS

Nonino Gran Riserva Traubenbrand
Monovigneto® 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



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 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.

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.

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.

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.

1897 – 2017 120 Jahre Nonino Brennereien

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**.

1894-2019 35 Jahre Traubenbrand UE®

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.**





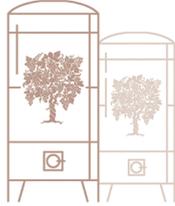
NONINO

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

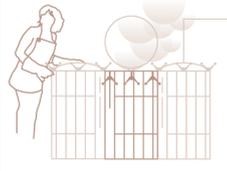
Zulieferer von
frischem
Grundstoff



Frischer Trester
von ausgewählten
Traubensorten



Gärung in
Edelstahlbottichen bei
kontrollierter Temperatur



Destillation in
diskontinuierlichen
Dampfbrennkolben aus
Kupfer



Abtrennung von Vor- und
Nachlauf, nur das
Herzstück des Destillats
wird beibehalten.



Reifung in kleinen
versiegelten Fässern.
0% Farbstoffe



Klarer
Grappa



Ausgereifter
Grappa

Flaschenabfüllung
und Verpackung

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

Heute lagern in den 7 Grappa-Reifekellern der Nonino Brennereien 2455 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, reiften – 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, 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

www.grappanonino.it/en
#GrappaNonino

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