

falstaff

Evento al Kadewe: com'è stata la degustazione di Grappa della “Distilleria Nonino”

Il 06 marzo 2023 il Wine Bar del famoso grande magazzino di lusso KaDeWe è stato teatro di un fantastico evento per gli amanti della grappa.

Il 06 marzo a Berlino gli amanti della grappa hanno avuto l'opportunità di degustare, insieme al sommelier del KaDeWe Hagen Hoppenstedt, **diverse grappe della “Distilleria Nonino”**. Le specialità sono state presentate da Antonella Nonino, una delle tre sorelle Nonino che oggi gestiscono la famosa Distilleria di Percoto. Durante la degustazione sono state servite **esclusivamente qualità Riserva**, tra cui il pezzo forte, la “Gran Riserva Grappa Nonino Monovitigno Picolit”, invecchiata 10 anni. Sono state inoltre proposte le ultime bottiglie di “Ue Monovitigno Schioppettino” (invecchiate 19 anni) che ancora esistono in tutto il mondo.

La cucina e il catering del KaDeWe hanno deliziato il palato dei propri ospiti creando un menù di accompagnamento culinario eccezionale, come confermato anche da Antonella Nonino a conclusione della serata.

falstaff

Event im KaDeWe: so war die Grappa-Verkostung der »Distilleria Nonino«



Die Weinbar des berühmten Luxuskaufhauses KaDeWe war am 6. März 2023 Schauplatz eines fantastischen Events für Grappa-Liebhaber.

Am 6. März hatten Grappa-Liebhaber in Berlin die Möglichkeit, zusammen mit [KaDeWe](#)-Sommelier Hagen Hoppenstedt **verschiedene Grappas aus der »Distilleria Nonino«** zu verkosten. Vorgestellt wurden die Spezialitäten von Antonella Nonino, einer der drei Nonino-Schwestern, die heute die berühmte Destillerie in Percoto führen. Während der Verkostung wurden **ausschließlich Riserva-Qualitäten** ausgeschenkt, von denen der zehn Jahre gereifte »Gran Riserva Grappa Nonino Monovitigno Picolit« das Highlight bildete. Zudem wurden die einzigen Flaschen des »Ue Monovitigno Schioppettino« (19 Jahre), die es weltweit noch gibt, ausgeschenkt.

Für das leibliche Wohl der Gäste sorgte die **Catering-Küche des KaDeWe**, die ein herausragendes Menü als kulinarische Begleitung erstellte, was im Anschluss auch Antonella Nonino bestätigte.



