GRAPPA AUS DEM BARRIQUEFASS

GRANDI RISERVE DI ANNATA NONINO

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

0% NULL FARBSTOFFE

www.grappanonino.it/de
#GrappaNonino

GRAPPA AUS DEM BARRIQUEFAS
GRANDI RISERVE DI ANNATA NONINO

100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

0% NULL FARBSTOFFE

	Grundstoff	Alkoholgehalt *% vol.*	Geschmack
Riserva Aged 8 Years	Ein kostbarer und eleganter Blend aus verschiedenen Traubensorten.	*43*	Samtig mit aromatischen Noten und Anklängen von kandierten Früchten, Aprikose und Rosinen. Leicht würzig.
Gran Riserva Aged 20 Years Sherry Cask	Ein ausgereifter Grappa, der seit 2005 im versiegelten Sherry Cask aus Jerez de la Frontera Nr. 2233 lagerte.	*43*	Einhüllender, vielschichtiger Duft mit Noten von fleischigem Pfirsich, kandierten Veilchen und Rosenblüten. Am Gaumen überzeugt er mit Fülle und leichter Süße. Anklänge von Datteln, Sultaninen, Vanille und Gewürzen. Langer Nachhall.

Was ist grappa? Grappa ist das ältese und traditionsreichste Destillat Norditaliens; er wird aus der Destillation der festen Bestandteile der Trauben, dem Trester, gewonnen. **Am 1. Dezember 1973 kreieren Benito und Giannola Nonino den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno® Nonino, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillieren.**

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

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.

Ruhezeit Nach der Destillation muss der Grappa mindestens 6 Monate bis zu 1 Jahr in Edelstahlbehältern ruhen, um die verschiedenen Bestandteile in Einklang zu bringen. Nach Ablauf dieser Zeit kann die Reifung des Grappas beginnen, mit anschließender Flaschenabfüllung.

Natürliche Reifung In vom Zoll versiegelten und ständig überwachten Barriques und kleinen Fässern in den betriebseigenen Reifekellern ausgebaut. Abfüllung mit 0% Farbstoffen.

Riserva Aged 8 Years
Eichenbarriques und sowie kleinen ehemaligen Sherry-Fässern

Gran Riserva Aged 20 Years im Sherry Cask
Ekleinen Sherry-Eichenfass aus Jerez de la Frontera Nr. 2233

Reifungsbeginn: **8. März 2005**

Reifungsende: Entnahme am **11. März 2025**. Insgesamt 558 hydrierte Liter, das entspricht 797 Flaschen zu 700 ml.

Toasting der barriques und kleinen fässer Traditionelle und handwerkliche Durchführung.

Angaben zur Reifung des Nonino Grappa Riserva sind in den vom italienischen Zoll und der Monopolagentur beglaubigten Registern der Nonino Brennerei rückverfolgbar.

Preise und Auszeichnungen

Riserva Aged 8 Years		Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019	Il Nonino per la Qualità – Premio Qualità Italia 2003	ISW Gold 2018	5 Grappoli Bibenda 2020	falstaff Grappa Trophy 2019	falstaff Bars & Spirits Guide	falstaff Spirits Trophy 2023 – 96 Punti
Gran Riserva Aged 20 Years im Sherry Cask		Wine Enthusiast Wine Star Awards – Spirit Brand / Distiller of the Year 2019	Il Nonino per la Qualità – Premio Qualità Italia 2003					

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

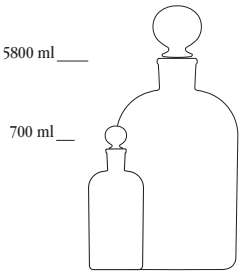
Antikes Symbol für Alkohol

GRAPPA AUS DEM BARRIQUEFASS
GRANDI RISERVE DI ANNATA NONINO

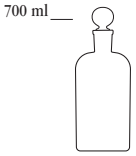
100% NACH HANDWERKLICHER METHODE DESTILLIERT

0% NULL FARBSTOFFE

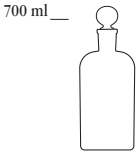
ABFÜLLUNG



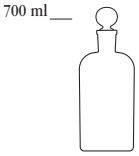
VERPACKUNG



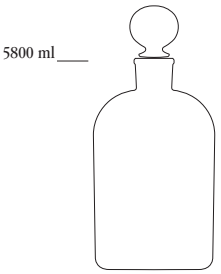
Einzelpackung



Karton mit 1 Flasche



Einzelpackung Holz



Imperiale-Flasche nur auf Vorbestellung

Abfüllung

Riserva Aged 8 Years

Flasche aus schwarzem Glas, mit händisch ausgeführtem Diamantschliff, Silberkettchen.

Imperiale-Flasche zu 5,8 Liter (nur auf Vorbestellung) aus mundgeblasenem Glas, mit Diamantschliff und 24-Karat-Gold und Glitter verziert, Verschluss aus Glas und 24-Karat-Gold.

Gran Riserva Aged 20 Years im Sherry Cask

Flasche aus Glas, handbemalt mit 24 Karat-Gold, rot eingefärbt und mit handgefertigtem Diamantschliff, der von italienischen Handwerkern ausgeführt wurde. Silberkettchen.

Verpackung Einzelpackung. Mit Holzrahmen, in Holzkiste mit Lederverschluss, in verziertem Kartonrahmen oder in verziertem Karton mit Magnetverschluss erhältlich.

Verkostung Dieser Grappa wird bei Raumtemperatur in einem großen Ballonglas serviert. Vor dem Verkosten sollte der Grappa einige Minuten im Glas ruhen; durch die Sauerstoffaufnahme entfalten sich die Düfte und es entsteht eine Harmonie zwischen Nase und Gaumen.

Wann und wie trinkt man diesen Grappa Pur getrunken sind diese Grappas ein wahrer Genuss. Hervorragend schmecken sie auch zu geschmacksintensiven Käsesorten, zu Foie gras, zu Kuchen sowie cremigen Desserts und Schokoladengebäck. Ideal als Begleiter beim Lesen und in Momenten der Entspannung zu einer guten Zigarre. Im Sommer herrlich on the rocks in einem kleinen Tumbler.

Pairings

	KÄSE	SCHOKOLADE	KUCHEN	CREMIGE DESSERTS
Riserva Aged 8 Years	◆	◆	◆	◆
Gran Riserva Aged 20 Years im Sherry Cask		◆	◆	◆

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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

NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

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 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.
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.

SEIT 2007 setzen Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino die Evolution des Grappa - Italian Cocktail Spirit fort. Grappa ist der Protagonist in fantastischen Cocktails, Longdrinks und Aperitifs.

„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

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 „Beste Brennerei der Welt" wird bei der Verleihung der Wine Enthusiast Wine Star Awards Spirit Brand/Distiller of the Year 2019 ausgezeichnet. Nonino ist die erste italienische Brennerei überhaupt und der einzige Grappahersteller, der in den letzten zwanzig Jahren des Events diesen prestigeträchtigen Preis erhalten hat.**

JUNI 2023 L'Aperitivo Nonino wurde beim Meininger's International Spirits Award zum dritten Mal hintereinander zum **„Aperitif des Jahres 2021-2022-2023 international"** gewählt!

10. MAI 2024 Cristina, Antonella und Elisabetta Nonino werden mit dem renommierten **XV. Guido-Carli-Preis** ausgezeichnet. Er wird **für unternehmerische Verdienste** an Persönlichkeiten verliehen, die sich durch ihr soziales Engagement auszeichnen, sowie dafür, dass sie Talent und italienische Kreativität in der Welt bekannt gemacht haben.

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

TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL

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 UNTER VERSIEGELUNG

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 2734 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