

Italiens Geist aus der Flasche

Längst ist sie vom Bauernschnaps zum Edelbrand gereift - die Grappa (oder auch der Grappa, der Duden erlaubt beides) oder auf gut Deutsch: der Tresterschnaps à la Italiana. Die Grappa gilt heute als ein Symbol italienischer Handwerkskunst und Vielfalt.

[...] Die Beziehung zum Wein und zur Weinproduktion ist dabei innig: Rebsortengrappas - wie bereits in den 1970er Jahren vom Pionier Nonino im Friaul erfunden -

SEITENSPRUNG GRAPPA



Nonino, Pavia di Udine Grappa Riserva in barriques e piccole botti da Prosecco

| 2026 bis 2038

Ein Klassiker aus dem Hause Nonino, dem Prosecco bzw. seiner Hauptrebsorte Glera gewidmet, ruht 25 Monate in Barriques, um sich abzurunden. Helles Goldgelb; betörend frisch-fruchtiges Bouquet, dezentes Aroma nach Zitrusfrüchten und Heu, untermauert von Vanille und Kakaonoten; am Gaumen überaus geschmeidig und perfekt abgestimmt mit dem Alkohol, langer eleganter Nachhall. Zu reifem Käse, Gänseleber oder Zartbitterschokolade.

36,90 Euro | weiss haus.de



The Italian Spirit in a Bottle

For quite some time now, *grappa* (or in German also *der Grappa* - the Duden accepts both forms) has evolved from being a rustic farmers' distillate into a refined eau-de-vie. Put simply, it is an Italian-style pomace schnapps. Today, grappa is regarded as a symbol of Italian craftsmanship and its rich variety of products.

[...] Its connection with wine and winemaking is very strong: a clear example is the creation of single-varietal grappas, first introduced in the 1970s by the pioneer Nonino in Friuli.

Nonino, Pavia di Udine

Grappa Riserva aged in barriques and small Prosecco casks

From 2026 to 2038

A classic from the Nonino house, dedicated to Prosecco and its main grape variety, Glera. A grappa aged for 25 months in barriques to complete its maturation. Light golden colour; seductive, fresh and fruity bouquet, with delicate notes of citrus and hay, accompanied by hints of vanilla and cocoa; on the palate, extremely smooth and perfectly balanced with its alcohol content, with a persistent and elegant finish. Ideal with aged cheeses, foie gras, or dark chocolate.
36.90 euros | weisshaus.de