



## Grappa Lo Chardonnay Monovitigno

**Nonino Distillatori**  
**Friuli - Grappa Nonino**

<b>Alkohol</b>	41 % vol.
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Anbaugebiet</b>	Friuli - Grappa Nonino Dieser Grappa wird von ausgereiften Treestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.
<b>Rebsorte</b>	Chardonnay Der Trester für den Grappa lo Chardonnay "Monovitigno" besteht ausschließlich aus der hochgeschätzten Sorte Chardonnay. Der hellgoldene Grappa reift bei Nonino für kurze Zeit in Barriques.
<b>Erzeuger</b>	Nonino Distillatori Nonino 'Beste Brennerei der Welt 2019' Spirit Brand/Distiller of the year by Wine Enthusiast. Seit 1897 widmet sich Familie Nonino der Kunst der Destillation. Es begann mit Familiengründer Orazio Nonino, der damals seine erste Destillerie in Ronchi di Percoto eröffnete. Bis dahin hatte seine Brennerei aus einem fahrbaren Destillierkolben auf Rädern bestanden. 1. DEZEMBER 1973 Benito und Giannola Nonino revolutionieren die Produktionsweise und die Präsentation des Grappa in Italien und weltweit. Sie erfinden den ersten reinsortigen Grappa, den Monovitigno« Nonino, indem sie den Trester der Picolit Traube separat destillieren. 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. 3. APRIL 2000 Nach jahrelanger Entwicklung und vielen Experimenten präsentieren Cristina, Antonella und Elisabetta das Destillat der Reinheit: GIOIELLO«. Ein Destillat, das ausschließlich aus Honig in all seinen Geschmacksvarianten gewonnen wird, für das sie vom Ministerium die Genehmigung zur Produktion erhalten.
<b>Beschreibung</b>	Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Chardonnay Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden. Leicht bernsteinfarben, aufgrund einer 12 Monate Lagerung in Barriques, fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Gebäck. Im Mund schmeckt er leicht nach Schokolade und frisch geschälten Mandeln.
<b>Empfehlung</b>	Grappa Nonino Monovitigno passt ausgezeichnet zu Fisch und Sushi. Er kann dem Risotto beigefügt werden, um das Aroma zu verbessern. Man kann ein bis zwei Esslöffel hinzugeben, sobald der Reis angeröstet ist. Bei der Zubereitung von eher fettem Fleisch kann man nach halber Garzeit einen Esslöffel Grappa hinzufügen.
<b>Bewertung</b>	April 2016, Finalist (94 Punkte), USC Ultimate Spirits Challenge.

Vivino

Schnorrstr. 17 • 45147 Essen

0201-703677 • info@vivino.de