



Grappa Il Merlot Monovitigno

Nonino Distillatori
Friuli - Grappa Nonino

Alkohol 41 % vol.

Temperatur 12°C

Enthält Sulfite

Anbaugebiet Friuli - Grappa Nonino
Dieser Grappa wird von auserlesenen Treestern der Weinbauregion Friuli erzeugt.

Erzeuger 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 ÜE«. 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.

Beschreibung Ausgewählte und abgebeerte Trester aus Merlot Trauben, die frisch und weich verarbeitet werden. Kristallin, weich und rund mit einem Duft nach Rosenblütenblättern und Kirschkernen. In der Nase erinnert er mit dem frischen Bouquet an das Abkeltern der Maische.

Empfehlung Schluck für Schluck nach dem Essen oder zu jeder Tageszeit ein Genuss! Grappa Nonino Monovitigno« il Merlot 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.

Bewertung April 2019, Highly recommended (95 points), USC Ultimate Spirits Challenge.

Vivino

Schnorrstr. 17 • 45147 Essen

0201-703677 • info@vivino.de