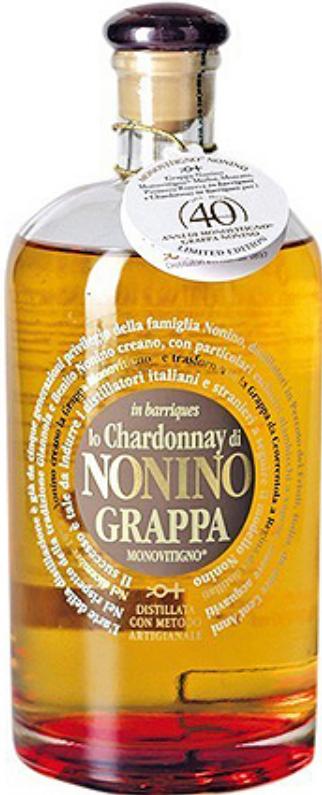


Grappa di Chardonnay



Produzent	Nonino
Land/Gebiet	Italien/Friaul
Produkt	Grappa
Alkoholvolumen	41.0%
Inhalt	70 cl

Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst der Destillation. Die Nonino Brennereien füllen ausschliesslich Grappe und Destillate ab, die mit handwerklicher Methode in den eigenen diskontinuierlichen Dampfbrennkolben destilliert wurden. Die Familie selbst kümmert sich um die Beschaffung der Ausgangsprodukte und überwacht die verschiedenen Phasen der Destillation, um absolute Spitzenqualität zu gewährleisten. 1984 kreierte die Familie Nonino das Traubendestillat, bei dem Schale, Fruchtfleisch und Saft der Traube auf einmal zusammen destilliert werden. Die Genehmigung für diesen Traubenbrand erteilte das Ministerium auf besonderen Antrag. Der Erfolg im Laufe der Jahre ist so gross, dass viele Destillateure dem Nonino-Modell folgen. Mit diesem Qualitätsstreben und ihrer leidenschaftlichen Innovationsfreude gehen die Noninos ihrem dritten Jahrhundert entgegen.

Zart Bernsteinfarben durch die kurze Lagerung im Barrique. Fein und elegant, erinnert an den Duft von Brot, Vanille und Gebäck. Am Gaumen die gleichen Aromen, bevor er lang und mit leichter Apfelnote ausklingt.