

DRINKS.

Nonino Grappa Il Moscato 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701025
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul
Abfüller	NONINO distillatori Via Aquileia, 104 33050 - Pavia di Udine Italien
Marke	Nonino
Typ	Grappa
Anwendung	pur oder für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	überwiegend florale, rosige Noten, aber auch Nuancen von Salbei und Vanille
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus dem Trester von Muskateller-Trauben, bis zu einem Jahr in Stahltanks gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Wieso heisst dieser Grappa "il Moscato"? Na, weil er durch die Destillation des Tresters von Muskateller-

Trauben gewonnen wird. Der handwerklich geprägte Prozess findet in kupfernen Brennanlagen statt, in denen die volatilen Komponenten des Tresters mit all den gewünschten Aromastoffen als Dampf aufsteigen und anschliessend wieder kondensieren. Das Produkt ruht zwischen sechs und zwölf Monate lang in Stahltanks, ehe es abgefüllt wird. Der angenehme Duft nach Rosen, Salbei und Vanille entfaltet sich prächtigst, wenn der Grappa bei 12°C serviert wird und vor dem Trinken einige Minuten im Glas atmen darf. Das heisst aber nicht, dass die 41%-ige Spirituose nicht auch als Cocktail-Zutat eine hervorragende Figur macht. Wer auf das richtige "Food Pairing" Wert legt, sollte den Nonino Grappa Il Moscato zusammen mit Sahnekuchen, Schlagsahne, Eiskrem oder Obstsalat probieren.