DRINKS.

# Nonino Grappa Vendemmia Riserva de Annata 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 701508 |
| Alkoholgehalt | 41% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Friaul |
| Abfüller | NONINO distillatori Via Aquileia, 104 33050 - Pavia di Udine Italien |
| Marke | Nonino |
| Typ | Grappa |
| Alter | 18 Monate |
| Anwendung | pur bei Zimmertemperatur |
| Degustationsnotiz | duftet nach Vanille, Gebäck und Schokolade. |
| Verkehrsbezeichnung | Tresterbrand |
| Details | aus Trestern des Friauls hergestellt, 18 Monate lang in Barriques aus Limousin-Eiche und ex-Sherry-Fässern ausgebaut, ohne Zusatz von Farbstoffen |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



## Beschreibung

Die fassgereifte Version des Grappas Vendemmia wird jedes Jahr kurz nach der Weinlese aus einer Auswahl an Trestern hergestellt, wobei die Produktionsmenge vom Erfolg des Erntejahrs abhängt. Nach der kontrollierten Fermentation in Edelstahlbottichen wird der Ausgangsstoff nach handwerklicher Tradition im diskontinuierlichen Verfahren in einem kupfernen Dampfbrennkolben destilliert. Durch die Abtrennung des Vor- und Nachlaufs, was in der Industrie für Premium Spirituosen üblich ist, stellt man sicher, dass nur der hochwertigste Teil des Destillats weiterverarbeitet wird. Um die organoleptischen Eigenschaften der jeweiligen Rebsorten zu erhalten (organoleptisch = die Sinnesorgane anregend), erfolgt die Destillation sehr langsam. Danach bekommt der Grappa eine Ruhezeit von 18 Monaten verschrieben, die er in 225L-Barriques auf französischer Limousin-Eiche und in ehemaligen Sherry-Fässern verbringt. Der Grappa Vendemmia Riserva wird idealerweise bei Raumtemperatur in einem Ballonglas serviert und ist eine gute Begleitung zu Käse, Foie gras, dunkler Schokolade, Kuchen oder Schokoladendesserts.