



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**Üe Riserva 5 Jahre 43% vol.**

**Nonino Distillatori  
Friuli - Üe Nonino**

**Artikelnummer** 372004

**Kartoninhalt (Fl.)** 2

**Alkohol** 43 %

**Anbaugbiet** Friuli - Üe Nonino

Was ist ÜE Traubendestillat? 27. November 1984: Die Familie Nonino kreiert das Traubendestillat, indem sie die Schale, das Fruchtfleisch und den Saft der Trauben auf einmal zusammen destilliert. Die Genehmigung des Ministeriums zur Produktion (D.M. 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos gewährt. Sie müssen dabei jegliche Art von Hindernissen seitens der Behörden und ihrer Mitbewerber überwinden. Das Traubendestillat ÜE« vereint in sich die Eleganz des Weindestillats und den Charakter des Grappa. Der Erfolg im Lauf der Jahre ist so groß, dass sowohl italienische als auch ausländische Destillateure wieder einmal dem Nonino Modell folgen. Fermentation: Unter Luftabschluss, in Edelstahlbottichen, bei kontrollierter Temperatur. Unmittelbar danach wird destilliert, um das Entstehen von schädlicher sekundärer Fermentation zu verhindern. Handwerkliche Destillation: 100% handwerkliche diskontinuierliche Destillation in exklusiven, von Benito Nonino durch innovative und kontinuierliche Forschung geschaffenen Dampfbrennkolben. Sie ermöglicht durch die Abtrennung von Vor- und Nachlauf, nur den reinsten Teil des Grappas zu erhalten: das Herzstück. Die Nonino Brennereien destillieren die Trester sofort nach der Gärung, noch während der Weinlese, damit die wertvollen organoleptischen Eigenschaften der Ausgangsrebsorte beibehalten werden und so ein Grappa von absoluter Spitzenqualität gewonnen wird. Produktion: Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig. Ruhezeit: 6 Monate bis ein Jahr, in großen Behältern aus Edelstahl.

**Erzeuger**

Nonino Distillatori  
Die Familie Nonino widmet sich bereits seit 1897 der Herstellung von feinstem Grappa. Die heimatverbundene Familie verwendet fast ausschließlich Trester ursprünglicher Rebsorten, die teilweise bereits vom Aussterben bedroht waren. Noninos unermüdlicher Einsatz zur Erhaltung dieser einheimischen Sorten ist einzigartig in Italien. Mit der Grappa-Kollektion "Cru Monovitigno" wurde die Grappa-Herstellung in Italien revolutioniert. Erstmals wurde Trester aus verschiedenen Einzellagen, Rebsorten und Jahrgängen getrennt gebrannt und abgefüllt. Diese Grappe sind begrenzt verfügbar und werden in mundgeblasene Flaschen gefüllt, um ihre Reinheit und ihren besonderen Wert hervorzuheben.

**Empfehlung**

Ein perfekter Abschluss eines Essens, zum Genießen gemeinsam mit Freunden, zu einer Zigarre,

**Bewertung**

Decanter World Wine Awards: Mai 2017

Stand 08.09.2017. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20

53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0

Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)

Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)