



Nonino Grappa Riserva 24 Years

Grappa / Trester / Marc

Limitierte Edition. Rar, intensiv und wertvoll - einfach faszinierend.

Alter 24 J. - 0,7 Liter - Vol 43%

€ 350,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 245,50

Artikel: Nonino Grappa Riserva 24 Years

Land: Italien

Region: Friaul

Klassifizierung: Grappa

Erzeuger: Nonino Distillatori S.p.a.

Alter: 24 Jahre

Destilliert: Fass Nr. 354 - 02.01.1994; Fass Nr. 364 - 24.05.1994

Abgefüllt: 28.06.2018

Fass: Sherry-Eichenfässer Nr. 354 und 346

Alkohol: 43%

Charakteristik: Ein ausgereifter Grappa-Blend mit 24 Jahren Reifung. Zu 100% in Sherry Casks gelagert unter Verschluss und ständiger Überwachung durch die Zoll- und Monopolbehörde.

Farbe: Goldorange

Aroma: Voll und intensiv mit Noten von Creme, Honig, exotischen Früchten, mit Anklängen von Orange und Schokolade. Mit faszinierenden feinen Rauchnoten und dem Duft von Wäldern nach einem Regenschauer.

Geschmack: Vollmundig und anhaltend. Am Gaumen werden die Aromanoten zusammen mit fruchtigen Anklängen von Aprikose, Creme, exotischen Früchten und Gewürzen bestätigt. Mit faszinierender feiner Rauchnote und Anklängen von Sherry.

Besonderheit: Flasche aus Glas mit von Hand gefertigtem Diamantschliff, von Hand bemalt mit 24 Karat Gold. Silberkettchen.

Trinktemperatur: Raumtemperatur 20°C

Serviervorschläge: In einem weiten ballonförmigen Glas servieren. Vor dem Genuss sollte der Grappa einige Minuten im Glas ruhen, durch die Aufnahme von Sauerstoff entfalten sich die Düfte und die Harmonie Nase-Gaumen wird vollkommener. Passt perfekt zu würzigem Käse, zu Gänseleber, zu Kuchen sowie Crème- und Schokoladengebäck oder auch zu einer guten Zigarre.

Gesamtflaschen: 1.135

Von Benito Nonino im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben aus Kupfer in den Nonino Brennereien destilliert. Ein Blend aus ausgereiften Grappas, die seit 1994 im kleinen ehemaligen Sherry-Eichenfass Nr. 354 und im kleinen ehemaligen Sherry-Eichenfass Nr. 364 lagern. Insgesamt 342 l Reinalkohol, das entspricht 1135 Flaschen zu 700 ml mit 43% Vol. mit 0% Farbstoffen abgefüllt.

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 Grappaherstellung 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.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Nonino Distillatori S.p.A.

Anschrift: Via Ayuileia, 104; 33050 Pavia di Udine (UD)

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.01.2021