



## Nonino Ûe Di Fragolino 2011 Monovitigno 0,5 Liter

Grappa / Trester / Marc - Italien

Dieses Traubendestillat erinnert an Heidelbeeren und Waldfrüchte.

Jahrgang 2011 - 0,5 Liter - 43 % vol

€ 199,80 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 99,90**

**Artikel:** Nonino Ûe Di Fragolino Monovitigno

**Land:** Italien

**Region:** Friaul

**Erzeuger:** Nonino Distillatori S.p.a.

**Destilliert:** 2011

**Rebsorte:** Fragolino

**Alkohol:** 43 % vol

**Charakteristik:** Aromatisch und harmonisch in Nase und Gaumen, mit Anklängen an Heidelbeeren und Waldfrüchte.

**Trinktemperatur:** 12 °C

**Serviervorschläge:** Als Digestif, in einem tulpenförmigen Glas servieren und vor dem Genuss einige Minuten ruhen lassen. In der Küche z.B. im Sorbet, Obstsalat, Eis oder für Creme-Desserts, sowie für die Zubereitung von Torten in die Creme oder Schlagsahne.

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 Idee, einen Traubenbrand zu erzeugen, hat die kleine Brennerei erneut die Fachwelt begeistert und ist für viele andere Destillereien zum Vorbild geworden.

Der erste Ûe wurde am 27. November 1984 von Nonino geschaffen. In einem einzigen Durchlauf werden Schalen, Fruchtfleisch und Saft der ganzen Trauben destilliert. Durch den hohen Saftanteil ist Traubenbrand besonders elegant und besticht durch sortentypische Aromen. Ûe hat die Eleganz eines Weindestillats und den Charakter des Grappas.

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 Destillat von absoluter Spitzenqualität gewonnen wird.

Produktion: Von der Weinlese des jeweiligen Jahrgangs abhängig.

Ruhezeit: 6 Monate bis ein Jahr in großen Behältern aus Edelstahl.

### Produktdetails

### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Italien

**Produktdetails**

**Unternehmen:** Nonino Distillatori S.p.A.

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

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 07.10.2024