DRINKS.

Nonino Grappa Vendemmia 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408490
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul
Abfüller	NONINO Distillatori, Via Aquileia 104, 33050 Pavia di Udine, Italia
Marke	Nonino
Typ	Grappa
Alter	6-12 Monate
Anwendung	pur als Digestif oder in Begleitung zum Essen (auf 12°C herabgekühlt), gerne auch für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	aromatisch-blumiger Duft und fruchtiger Geschmack mit Noten von Aprikosen, Rosinen und grünen Äpfeln.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus Trester der Rebsorten Pinot und Malvasia hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Grappa Vendemmia wird jedes Jahr kurz nach der Weinlese aus einer Auswahl an Trestern der Rebsorten Pinot und Malvasia 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 zwischen sechs und zwölf Monaten verschrieben, die ebenfalls wieder in Edelstahlbehältern stattfindet. Der Grappa Vendemmia sollte vor der Verkostung ein paar Minuten im Glas ruhen, damit der Duft besser zur Geltung kommt. Bei 12°C in einem tulpenförmigen Glas serviert, setzt der Grappa Aromen von Aprikose, grünem Apfel und Rosinen frei. Gerne kann die 40%-ige Spirituose auch mit diversen Cocktailzutaten kombiniert werden. Wer auf das richtige Food Pairing Wert legt, sollte den Grappa Vendemmia zusammen mit Fisch, Sushi, Speiseeis oder Obstsalat verkosten.