DRINKS.

Nonino Grappa Tradizionale 41° 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	701506
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Italien
Region	Friaul
Abfüller	NONINO distillatori Via Aquileia, 104 33050 - Pavia di Udine Italien
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 Longdrinks (z.B. mit Tonic) und in der Küche
Degustationsnotiz	frischer Geschmack nach Trauben.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus weissem und rotem Trester hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Der Grappa Tradizionale wird jedes Jahr kurz nach der Weinlese aus einer Auswahl an weissen und roten 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 zwischen sechs und 12 Monaten verschrieben, was ebenfalls wieder in Edelstahlbehältern stattfindet. Der Grappa Tradizionale 41° sollte vor der Verkostung ein paar Minuten im Glas ruhen und kann mit Tonic Water kombiniert werden. Auch in der Küche findet der Grappa Anwendung, z.B. beim Verfeinern von Gnocchi-Teig, Risotto oder Fleisch.