MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Nonino Grappa "Lo Chardonnay" in Barriques

Name:	Nonino Grappa "Lo Chardonnay" in Barriques
Artikel Nr.:	3213
Hersteller:	Nonino
Herkunft:	Italien
Region:	Friaul
Rebsorte:	Chardonnay
Inhalt:	0.7 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	41,0%
Beschreibung:	Bernsteinfarben. Fein und elegant mit Aromen von Gebäck, Vanille und Mandeln. Am Gaumen mit Andeutungen zarter Schokolade sowie nussigen Noten frischer Mandeln.
Herstellung:	Für den Grappa "Lo Chardonnay" von Nonino werden ausschließlich Trester der Rebsorte Chardonnay verwendet. Die Fermentation erfolgt unter Luftausschluss in Edelstahltanks, bei kontrollierten Temperaturen. Unmittelbar danach wird destilliert, um das Entstehen einer schädlichen sekundären Fermentation zu verhindern. Die Trester werden frisch und weich verarbeitet, das Destillat lagert für zwölf Monate in Barrique-Fässern, wodurch der Grappa seine wunderbare Bernsteinfarbe erhält und besonders weich und elegant wird.
Hersteller-information:	Im Jahr 1973 revolutionieren Benito und Giannola Nonino unter Beachtung von Traditionen die Grappa-Produktion. Sie sind die ersten, die mit Ihrem neuartigen Verfahren "Monovitigno® Nonino" einen reinsortigen Grappa aus der Rebsorte Picolit produzieren. Das neue Verfahren und die herausragende Qualität der Grappen von Nonino verschaffen dem zuvor unbeachteten Produkt Grappa über die Grenzen Italiens hinaus neuen Ruhm.
Servier-empfehlung:	Empfohlene Serviertemperatur 12°C oder eisgekühlt in einem tulpenförmig geöffneten Glas. Ideal zu Käse, Gänseleber, Zartbitterschokolade, trockenen Süßspeisen oder Schokoladendesserts.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 41,0%

© 2026 Max Piehl GmbH & Co. KG. Alle Rechte vorbehalten.