

Centoventi anni della Famiglia Nonino



Kräuterbitter. Alte, doch auch zeitgenössische Elixiere.

Handwerklich hergestellte Kräuterbitter.

Nonino Quintessentia

Percoto (UD) – Via Aquileia, 104 – Tel. 0432 676 331 – www.grappanonino.it

Wer hat nicht mindestens einmal in seinem Leben eine Nonino Flasche in der Hand gehabt? Die Beziehung zum Grappa wird auch im Kräuterbitter beibehalten, denn Quintessentia entstand aus der Kombination des alten Familienlikörs, der aus Kräutern von Wiesen und Wäldern der Karnischen Alpen gewonnen wurde, mit dem in Barriques ausgebauten ÛE Traubenbrand aus reinsortigem Trester. Seine Farbe ist hellorange, in der Nase spürt man frische und reife Zitrusfrüchte, unter denen leicht Orangenschale, Kardamom und eine markante Präsenz von Kamille zu erkennen sind. Am Gaumen ist er delikat, mit dünnem Körper, aber das Produkt wurde mit Absicht so konzipiert, damit es sich auch und vor allem gut zum Mixen eignet. Und in der Tat, bei der Verwendung in Cocktails zeigt der Amaro Persönlichkeit und gibt sein Bestes.