

A LIFE FOR Grappa

Firmly in female hands

It's a fact: Italy's "Number One" grappa distillery was founded 120 years ago by a man. It was Giannola Nonino (83) and her husband Benito who made a real revolution in the distillation scene when, in 1973, they provoked all the traditionalists with their grappa Monovitigno® Picolit, they made a hit. Today the management of the company is in the hands of their three daughters Cristina, Antonella and Elisabetta, who have now been joined by Giannola's granddaughter Francesca: the sixth generation of the Noninos and a highly capable influencer.

The Noninos' credo: 100% artisanal distillation using the batch method, and 0% color additives.

Interview

Without Giannola Nonino's commitment, grappa might still be the poor man's stomach warmer it once was. We met with the Grande Dame, tireless as ever.

Mrs. Giannola, do you remember your first sip of grappa?

I tasted it when I was eighteen, when I met Benito Nonino. It was harvest time, and he wanted to show me his work. First I fell in love with him, and then I fell in love with his grappa.

But what distinguishes grappa from good grappa?

Good grappa is distilled from selected fresh pomace, using the traditional batch method. The skins are not pressed all the way down, in order to keep a few drops of must. And fresh pomace must be immediately brought to the distillery. Unlike cognac and Scotch whisky, which have transparent rules and must be distilled in an artisanal way, the specifications for grappa do not provide a fixed duration of distillation nor a method that must be followed.

In other words?

It is possible to work artisanally, that is in a discontinuous way, which means that after the passage, the pomace must be removed from the boiler and replaced with fresh pomace; or it is possible to work industrially, distilling in a continuous way. The problem here is that there is no obligation to indicate all this in the label, therefore the consumer is not given crucial information.

Before grappa was a stomach warmer for poor people...

There is a beautiful sentence by the Italian poet David Maria Turoldo. «Grappa was the water of fire that gave you the strength to forget hunger and go on». In those days, farmers didn't even own land, which they worked instead on behalf of landowners. The only thing they had was grappa.

Tell us about it.

From their masters, farmers received the pomace, which is the leftover of the production of wine, which they used to feed their chickens. But farmers knew there was always some alcohol in the pomace, and with rudimentary distillers they produced grappa for their own personal needs.

Which means...?

It means that when a doctor visited a sick person, he was rewarded with grappa. Farmers diluted grappa in water to quench their thirst in the hard work on the fields. They drank grappa to keep

warm in winter and to disinfect wounds. If one had pain in the legs, they massaged them with grappa. If they had a fever, they took a sip. These are things I will never forget.

Your distillery has existed since 1897. At that time Orazio Nonino, who had previously travelled all over Friuli with his travelling still, settled down in Ronchi di Percoto...

Orazio was a farmer, who went from vineyard to vineyard with his still on wheels, collecting pomace, distilling it and giving the vintners a couple of bottles of grappa in exchange. After Orazio came Luigi, then Antonio and finally Benito, my husband. Once the pomace was collected directly by the vintners, it was taken to the distillery using horse-drawn carts or motor vehicles. When I got my first driving license, you could convert it from a B to a C without ever having driven a truck. Benito used to tell me, "When we get married, you drive the truck!" We got married in 1962, and while our workers were taking lunch breaks we used to go to the winemakers, he driving one truck and I the other. And as I didn't have the strength to load the wet pomace onto the truck, with a bottle of grappa I used to go up to the men playing cards and say out loud, "Who wants a bottle of Nonino grappa?" And the truck was full in no time... (... She smiles).

Your mission: to transform grappa from Cinderella into Queen. Why?

Well, I was very proud of Benito and his grappa, because he was an extraordinary man. I could see the passion with which he worked; I could see him moving like an alchemist among the stills. And when we were invited to dinner by our friends, everyone would bring a bottle of cognac or sparkling wine, whereas I would bring a bottle of grappa, which was never offered to the guests. One evening I went into the kitchen and asked the cook. She answered: "Madam, grappa is good for the electrician, for the butcher, for the mechanic..." ... For God's sake!

And how did it go?

I didn't answer, but when we got into the car I said to Benito: "Enough! This isn't working!" We have to do something about the image of grappa. And we made experiments for almost a decade, until we came up with a bright idea: if we love Verduzzo for its sweetness and Ribolla for the fullness of its palate, why don't we try distilling the pomace type by type instead of all together?

Ah, up to that moment marcs were always mixed?

Yes, until the beginning of the 1970's, when we started distilling the first "Monovitigno" - single grape variety - grappa, white and red skins were always mixed together.

When it was launched in 1973, your "Picolit Cru Monovitigno" created a great sensation...

I wanted to do something in memory of my father, who had died the year before. He loved Picolit, Friuli's most precious native grapes and refined white wine. So I knocked on the doors of several winemakers to talk to them about our idea, but their response was rough: "You're crazy, madam!" So I tried my luck with their wives, with an indecent proposal: instead of 2500 Lire for a quintal of pomace I offered 2500 for a kilo of Picolit pomace!

And did it work?

Yes. And when the first single-variety Picolit grappa was ready, we had a magnificent party inviting the vintners, or rather their wives. And do you know who arrived instead? The husbands! (... She smiles)

**Grappa was a great medicine:
If you had pain in your legs, you massaged them with grappa.
If you had fever, you drank a sip.**

Giannola Nonino

But even the distillation of grapes was your invention.

This idea came to me while I was returning from Switzerland, where I had visited a distillery which produced apricot grappa. But why had I never thought about distilling the whole bunch? Compared to grappa, our [®] distillate is even more delicate and, especially when aromatic grape varieties are used, it becomes a real explosion of aromas.

But you're never out of ideas...

No, I never get tired. Do you know our cocktails, our Amaro and the Botanical Drink?

You must try them! A short while ago our "L'Aperitivo Botanical Drink" was awarded as the aperitif of the year 2021. Its golden color comes totally from the Botanicals, with no dyes. My daughters Cristina, Antonella and Elisabetta then add sparkling wine to it. Personally I put in also lots of ice, two squirts of lemon juice and tonic water. And if I can't sleep, I take a plain sip.

And in the kitchen?

Oh, of course I use grappa in for cooking! In risotto with vegetables I put a little [®] aged Grape Distillate; the result is very elegant. I always add a little Grappa Riserva AnticaCuvée[®] to roast meat, the one we age in our cellar from 5 to 20 years in barriques, with the customs seal. For fish I use not too aromatic white grappa, like our Merlot. And when I make a cream, or an apple pie, a little bit of AnticaCuvée[®] or aromatic grappa such as Moscato... Oh my God, it's a dream!

Finally: how do you recognize good quality?

There is an old trick of our peasants: pour a couple of drops of grappa on the palm of your hand, and then rub your hands together. Heat releases the aromatic substances and what remains is a magnificent scent, pure magic, or nothing at all. Try it yourself...

La vita è bella

ALLES ÜBER
BRUNELLO

WILDE ZEITEN

Unsere besten
Herbst-Rezepte

GRAPPA-KÖNIGIN

Im Gespräch mit Giannola Nonino

14 FRAGEN

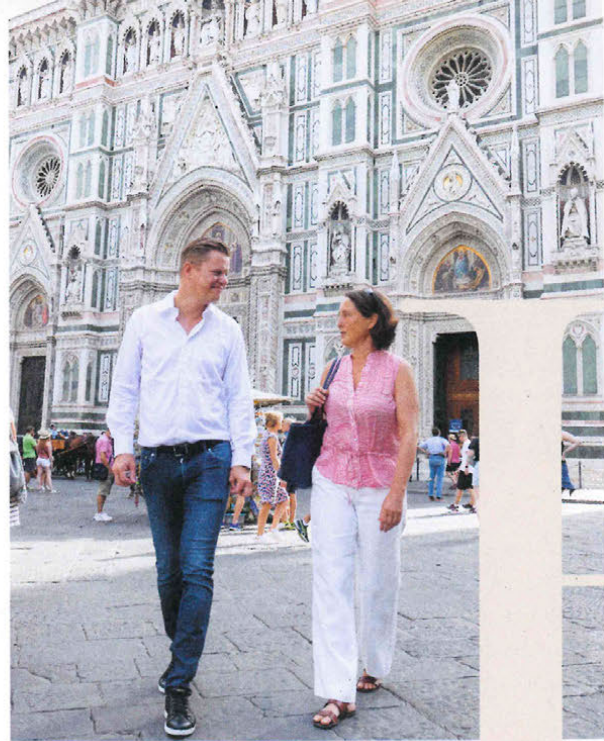
Luca Hänni

COOLE ELEGANZ

Alpenweine aus Italien

MEIN FLORENZ

Albiera Antinori unterwegs mit Rudi Bindella jr.



8

— UNTERWEGS —

Mein Florenz

La vita è bella
DAS WEIN- UND GENIESSERMAGAZIN

Herausgeber
Bindella terra vite SA
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich
info@bindella.ch
bindella.ch

Chefredaktion
Nicole Rüschi

Text
Shirley A. Amberg
Marco Rüegg
Nicole Rüschi
Britta Wiegelmann
Andrin C. Willi

Bild
Enrico Benicchi: Kunst
Giovanni Capuano: Corriere di Vallocaia
David Biedert: Bild zum Staunen, Vinoteca
Felix Groteloh: Trend
Lukas Lienhard: Alpenweine
Gaetano Mendola: Cover, Unterwegs
Matthias Keller: Kurzfutter, Kochen,
Delikatessen, Hinter den Kulissen
Francesco Riccardo Iacomino/Moment via
Getty Images: Unterwegs
REDA&CO/Universal Images Group via
Getty Images: Unterwegs
Heritage Images/Hulton Archive via
Getty Images: Unterwegs

Illustration
Kornel Stadler: Foodpairing, Unsere Werte

Design, Realisation und Korrektorat
Linkgroup AG, Zürich

Druck
Printlink AG, Zürich

Papier
Refutura, 100% aus Altpapier

Auflage
20 000 Exemplare

20
— WEINTIPPS —
BIG
BOTTLES



26
— KOCHEN —

WILD-REZEPTE

— INHALT —

- 6 KURZFUTTER
- 8 UNTERWEGS
Mein Florenz
- 20 WEINTIPPS
Cincin!
- 22 CORRIERE DI VALLOCAIA
Neues von unserem Weingut
- 24 BILD ZUM STAUNEN
Prachtvoll
- 26 KOCHEN
Gut getroffen!
- 36 WEINTIPPS
Big bottles



38 DELIKATESSEN
Im Himmel der Naschkätzchen

42 WEINTIPPS
Grappa & Co.



44 IM GESPRÄCH
Giannola Nonino:
Ein Leben für den Grappa

47 FOODPAIRING
Carbonara & Merlot

48 FAKTEN
Alles über Brunello

50 WEINTIPPS
Königlich

52 INTERVIEW
14 Fragen an Luca Hänni



54 ALPENWEINE
Von der Identität der Berge

60 WISSEN

62 TREND
Es lebe das Experiment!

70 WEINTIPPS
Per te!

72 HINTER DEN KULISSEN
Bindella am Bau

75 UNSERE WERTE
Verantwortung

76 KUNST
Schönheit festhalten

78 VINOTECA

80 SERVICE
Die Weine dieser Ausgabe
Unsere Winzer

82 BESTELLEN
Probierpakete



GRAPPA & CO.



Die Noninos sind die Rockstars unter Italiens Destillateuren. Willkommen in ihrer Welt!

Jetzt bestellen unter
bindella.ch/grappa-und-co



**BEST DISTILLERY
IN THE WORLD**
BY WINE ENTHUSIAST



GRAPPA LO CHARDONNAY

Nonino, Friuli-Venezia Giulia

Ganz typisch
Das Haus Nonino ist nicht umsonst für seine reinsortige Monovitigno-Linie berühmt. In der Nase Apfel und frische Brotkruste, im Gaumen herrlich weich und vollmundig – typisch Chardonnay eben. Gönnen Sie ihm ein grosses Glas und eine kleine Atempause vor dem Geniessen.

✚ Invecchiata 12 mesi in barriques, Monovitigno

✚ 0% Farbstoffe, 100% handwerklich

% 41,0 vol

🌱 vegan

cl 70

Art. 41516

CHF 44.80 netto



AMARO NONINO

Nonino, Friuli-Venezia Giulia

Comeback
Welcome back, Amaro! Nie war der italienische Bitter so hip wie heute. Dieses Exemplar verführt mit dem Duft von Alpenkräutern, das mögen wir Schweizer ja sowieso. Schmeckt auf Eis mit einer Orangenscheibe zum Apéro, ganz puristisch als Digestif oder warum nicht zum Dessert auf einer Kugel Vanille-Glace?

✚ Quintessenzia - Liquore

✚ 0% Farbstoffe, 100% handwerklich

% 35,0 vol

🌱 vegan

cl 70

Art. 41530

CHF 34.00 netto



GRAPPA RISERVA ANTICA CUVÉE 5 YEARS

Nonino, Friuli-Venezia Giulia

Unvergesslich
Ein einmaliges Erlebnis: Servieren Sie dieses Edel-Grappa zu Gänseleber oder einem Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern. Er verströmt Noten von Gewürzen und Gebäck, Aprikose, Vanille und Bittermandel, ist im Mund wunderbar warm und samtig. Die Komponenten der Assemblage reifen bis zu 20 Jahre im Holz.

✚ Riserva, Barrique

✚ 0% Farbstoffe, 100% handwerklich

% 43,0 vol

🌱 vegan

cl 70

Art. 41533

CHF 68.50 netto



GRAPPA RISERVA 5 ANNI

Nonino, Friuli-Venezia Giulia

Zum Jubiläum
Zum 25. Jahrestag der sortenreinen Monovitigno-Linie – damals eine Sensation – schuf die Familie diesen Jubiläumstropfen. Brände aus Ribolla, Moscato, Merlot und Malvasia wurden vermählt und fünf Jahre in Barriques abgerundet. Bernsteinfarben, intensiv und elegant, Noten von Vanille, Trockenfrüchten und Trauben. Ein echter Festtagsbrand.

✚ 5 anni in barriques

✚ 0% Farbstoffe, 100% handwerklich

% 43,0 vol

🌱 vegan

cl 70

Art. 41571

CHF 83.00 netto



L'APERITIVO NONINO

Nonino, Friuli-Venezia Giulia

Plant-based
Der Name ist Programm! Mit dem L'Aperitivo ist im Handumdrehen Apéro. Frisch und spritzig, schmeckt er pur on the rocks oder gemixt mit Bubbles und garniert mit einem Twist Zitrone. Sein Aroma verdankt er getrockneten Botanicals, veredelt wird er mit Fragolino-Traubenbrand. Eine hundert Prozent pflanzliche Sache.

✚ Botanical Drink - Liquore

✚ 0% Farbstoffe, 100% handwerklich

% 21,0 vol

🌱 vegan

cl 70

Art. 41621

CHF 28.50 netto



Ein Leben für den Grappa.

Fest in Frauenhand

Zugegeben: Gegründet wurde Italiens Grappa-Destillerie «numero uno» vor 120 Jahren von einem Mann. Für eine wahre Revolution in der Brennerszene sorgten dann aber Giannola Nonino (83) und ihr Mann Benito, als sie 1973 zum Entsetzen der Traditionalisten mit ihrem sortenreinen Picolit-Grappa weltweit für Furore sorgten. Heute liegt die Unternehmensleitung in den Händen ihrer drei Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta, zu ihnen gesellt sich Giannolas Enkelin Francesca – sechste Nonino-Generation und erfolgreiche Grappa-Influencerin. Das Credo von Nonino: 100% handwerkliche Destillation mit diskontinuierlichen Dampfbrennkolben, 0% Farbstoffe.

Ohne das Engagement von Giannola Nonino wäre Grappa vielleicht noch immer der Arme-Leute-Schnaps von einst. Im Gespräch mit der Grande Dame, die niemals müde wird.

Giannola Nonino, erinnern Sie sich an Ihren ersten Schluck?

Das war mit achtzehn, als ich Benito Nonino kennenlernte. Während der Weinlese wollte er mir seine Arbeit zeigen. Zuerst verliebte ich mich in ihn, dann in seinen Grappa.

Was unterscheidet Grappa von einem guten Grappa?

Guter Grappa wird aus frischem, selektioniertem Trester und nach diskontinuierlicher handwerklicher Methode gebrannt. Die Traubenschalen dürfen nicht vollständig ausgepresst werden, damit sie noch einige Tropfen Most enthalten. Und der frische Trester muss sofort in die Destillerie gebracht werden. Im Gegensatz zu Cognac und schottischem Whisky, die klare Vorschriften kennen und handwerklich gebrannt werden müssen, schreibt die Grappa-Spezifikation weder die Brenndauer noch die Destillationsmethode vor.

Das heisst?

Man kann handwerklich, also diskontinuierlich brennen, was bedeutet, dass der Trester nach jedem Durchgang aus dem Brennkessel entfernt und durch frischen Trester ersetzt wird. Oder man brennt industriell, kontinuierlich. Die Krux: Es besteht keine Verpflichtung, dies

auf dem Etikett zu deklarieren, so dass den Konsumenten wesentliche Informationen vorenthalten werden.

Früher war Grappa ein Arme-Leute-Schnaps.

Es gibt einen schönen Satz des italienischen Dichters David Maria Turollo. «La Grappa era l'acqua di fuoco che ti bruciava anche la fame e ti dava coraggio per affrontare ogni fatica.» – Der Grappa war das Feuerwasser, das deinen Hunger verbrannte und dir Mut gab, dich jeder Mühe zu stellen. Die Bauern besaßen früher nicht einmal das Land, das sie für ihre Grossgrundbesitzer bestellten, sie hatten nur den Grappa.

Erzählen Sie!

Die Bauern erhielten von ihren «Signori» den Trester, also die Abfälle der Weinproduktion, um sie den Hühnern zu verfüttern. Doch die Bauern wussten, dass in den Traubenhäuten noch immer etwas Alkohol steckte. Daraus brannten sie mit rudimentären Destillierkolben Grappa für den Eigenbedarf.

Für den Eigenbedarf?

Sie boten dem Arzt Grappa an, wenn er einen Kranken besuchte. Sie mischten Grappa mit Wasser, um den Durst bei der harten Feldarbeit zu löschen. Sie benutzten Grappa, um sich im Winter zu wärmen und Wunden zu desinfizieren. Hatte man Schmerzen in den Beinen, massierte man sie mit Grappa. Bei Fieber trank man einen Schluck. Das sind Dinge, die ich nie vergessen werde.

Ihre Destillerie existiert seit 1897. Damals liess sich Orazio Nonino in Ronchi di Percoto nieder.

Orazio war ein Landwirt, der mit seiner Brennblase auf Rädern von Weinberg zu Weinberg zog. Er sammelte den Trester ein, brannte ihn und überliess den Winzern im Gegenzug ein paar Flaschen Grappa. Nach Orazio kamen Luigi, Antonio und dann Benito, mein Mann. Damals wurde der Trester bei den Winzern abgeholt und mit Pferdewagen oder Motorfahrzeugen zur Brennerei gebracht. Als ich meinen Führerschein machte, konnte man ihn von B auf C umschreiben lassen, ohne jemals in einem Lastwagen gesessen zu haben. Benito sagte immer: «Wenn wir heiraten, fährst du den Lkw!» Wir heirateten 1962 und fuhren in der Mittagspause unserer Arbeiter zu den Winzern, ein Lastwagen ich, ein Lastwagen Benito. Und weil mir die Kraft fehlte, den feuchten Trester auf den Laster zu schaufeln, ging ich mit einer Flasche Grappa zu den Männern, die Karten spielten, und rief in die Runde: «Wer will einen Grappa Nonino?» Der Lkw war schnell beladen. (lacht)

Ihre Mission: Grappa vom Aschenputtel in die Königin zu verwandeln. Warum?

Nun, ich war sehr stolz auf Benito und seinen Grappa, denn er war aussergewöhnlich! Ich konnte sehen, wie leidenschaftlich er arbeitete und sich wie ein Alchemist zwischen den Brennblasen bewegte. Wenn wir bei unseren Freunden zum Abendessen eingeladen waren, brachten alle eine Flasche Cognac oder Champagner mit. Ich kam mit einer Fla-

sche Grappa – doch die wurde nie den Gästen angeboten. Eines Abends ging ich in die Küche und stellte die Köchin zur Rede. Sie antwortete: «Signora, Grappa ist gut für den Elektriker, den Metzger, den Mechaniker.» Porca miseria!

Und dann?

Ich habe nicht geantwortet, aber im Auto sagte ich zu Benito: «Basta! Es reicht!» Wir müssen etwas fürs Image des Grappa tun! Wir haben etwa zehn Jahre experimentiert, dann kam uns die zündende Idee: Wenn wir Verduzzo-Wein für seine Süsse lieben und die Ribolla-Traube für ihre Vollmundigkeit, warum versuchen wir nicht die Traubensorten einzeln zu brennen, statt alle auf einmal?

Bis dahin wurden die verschiedenen Trester immer gemischt?

Ja. Bis Anfang der 1970er Jahre, als wir den ersten Monovitigno-Grappa aus Picolit-Trester brannten, wurden die weissen und roten Traubenhäute immer vermischt.

Ihr Picolit Cru Monovitigno erregte bei seiner Lancierung 1973 grosses Aufsehen!

Ich wollte etwas zum Andenken an meinen Vater machen, der im Jahr zuvor verstorben war. Er liebte Picolit, die wertvollste autochthone Rebsorte des Friaul und ein raffinierter Weisswein. Ich klopfte also an die Türen mehrerer Winzer, um ihnen von unserer Idee zu erzählen, aber sie antworteten mir ganz unverblümt: «Sie sind verrückt, Signora!» Also beschloss ich,

mein Glück bei den Winzerfrauen zu versuchen – mit einem unanständigen Vorschlag: Statt 2500 Lire für einen Doppelzentner versprach ich 2500 Lire für ein Kilo Picolit-Trester!

Und das klappte?

Ja. Und als der erste Monovitigno-Picolit-Grappa gebrannt war, machten wir ein wunderbares Fest und luden die Winzer – oder besser gesagt – ihre Frauen ein. Und wer kam? Die Ehemänner! (lacht)

«Grappa war eine grossartige Medizin: Hatte man Schmerzen in den Beinen, massierte man sie mit Grappa. Bei Fieber trank man einen Schluck.»

Giannola Nonino

Auch Traubenbrand war Ihre Erfindung.

Die Idee kam mir auf der Rückfahrt aus der Schweiz, wo wir eine Brennerei besucht hatten, die Aprikosenschnaps brannte. Warum hatte ich nie daran gedacht, die Traube als ganze Frucht zu brennen? Im Vergleich zum Grappa präsentiert sich unser ÜE Traubenbrand nochmals delikater und ist – besonders wenn man aromatische Sorten verwendet – eine wahre Explosion an Aromen.

Gehen Ihnen die Ideen nie aus?

Nein, ich werde nie müde! Kennen Sie unsere Cocktails, unseren Amaro und den Botanical Drink?

Die müssen Sie probieren! Kürzlich wurde unser L'Aperitivo Botanical Drink zum Aperitif des Jahres 2021 gewählt. Seine goldene Farbe kommt einzig von den Botanicals, keine Farbstoffe. Meine Töchter Cristina, Antonella und Elisabetta mischen ihn mit Bubbles. Ich gebe eine Menge Eis dazu, zwei Spritzer Zitronensaft, Tonic Water. Und wenn ich nicht schlafen kann, trinke ich einen Schluck pur.

Und zum Essen?

Oh, ich koche natürlich mit Grappa! Ins Gemüse-Risotto gebe ich ein wenig gereiften Traubenbrand ÜE, das ist sehr elegant. Und in den Braten mache ich immer einen Schluck Grappa Riserva Antica Cuvée, der reift in unserem Keller 5 bis 20 Jahre in der Barrique und unter dem Siegel der Zollbehörde. Für Fisch verwende ich weissen Grappa, einen nicht zu aromatischen wie unseren Merlot. Und wenn man eine Creme macht, einen Apfelkuchen... ein bisschen Antica Cuvée oder ein aromatischer Grappa wie Moscato. Oddio! Ein Traum!

Zum Schluss: Wie erkennt man gute Qualität?

Es gibt einen alten Trick unserer Bauern. Geben Sie ein paar Tropfen Grappa auf die Handfläche, reiben Sie die Hände aneinander. Durch die Wärme setzen sich Aromastoffe frei, übrig bleibt ein wunderbarer Duft, pure Magie – oder nichts. Probieren Sie es aus!

2



1



Per TE!



3



4



5

Auch wenn Sie sich fest vorgenommen haben, dieses Jahr wirklich nichts zu schenken. Tun Sie's trotzdem!

Jetzt bestellen unter bindella.ch/per-te



1 Apéro-Box mit Stil

GESCHENKSET «RASANTE TROPFEN»
Ferrari, Trentino

- 1 Ferrari Maximum – Blancs de Blancs brut (75 cl)
- 1 Blechdose
- 2 Ferrari-Gläser

Das Survival-Kit für Bubble-Fans: eine Flasche Ferrari Maximum brut (der sortenreine Chardonnay-Spumante aus den Trentiner Bergen wird nach Champagner-Manier in der Flasche vergoren), zwei Gläser und alles verpackt in einer wunderhübschen Retro-Blechdose. Stilvoller geht Apéro nicht!

Art. 38222

CHF 36.50 netto

2 Terroir-Perlen vom Ätna

GESCHENKSET «ÄTNA EINZELLAGEN»
Tenuta Tascante – Tasca, Sicilia

- 1 Contrada Pianodario 2017 (75 cl)
- 1 Contrada Rampante 2017 (75 cl)
- 1 Contrada Sciaranuova 2017 (75 cl)

Am Nordosthang des Ätna pflegt die Familie Tasca einen ganz besonderen Rebenschatz: Nerello Mascalese. Die Weine aus dieser lokalen Spezialität sind der Inbegriff von Terroir: tiefgründig und von verblüffender Frische. Nach Einzellage («Contrada») getrennt gekeltert, bringen sie die Kraft der vulkanischen Erde aufs Schönste ins Glas.

Art. 28235

CHF 159.00 netto

3 Cabernet auf höchstem Niveau

MARCHESE DI VILLAMARINA 2010
Sella & Mosca, Sardegna

Für Sie im Bindella-Keller gereift: Marchese di Villamarina 2010, 100 Prozent Cabernet Sauvignon, eine sardische Referenz in Sachen Bordeaux-Style. Der Önologe schwärmt: «Dieser Jahrgang beweist, wie grossartig sich Cabernet im Alghero-Gebiet ausdrückt. Ein Wein von immenser Eleganz und Finesse, ohne die sonst typischen grünen Aromen.» Wow!

Alghero doc

100% Cabernet Sauvignon

13,5 vol

75 cl

Art. 22862

CHF 58.00 netto

4 Der Muster-Montepulciano



CAMPO SAN GIORGIO 2016
Umani Ronchi, Marche

Auch wenn die Welt Kopf steht, Campo San Giorgio bleibt – und zwar einer der ganz grossen Terroir-Montepulcianos des Landes. Fast schon auf die 3 Gläser von Gambero Rosso abonniert, begeistert der Conero-Solitär aus der namensgebenden Mini-Lage (1 ha) Jahr für Jahr mit Tiefgang und Temperament. Ein richtiger Winterwein!

Conero docg, Riserva

100% Montepulciano

13,5 vol

vegan

75 cl, Holzkiste

Art. 22574

CHF 59.00

5 43 Volumenprozent Freude

GRAPPA RISERVA 8 YEARS
Nonino, Friuli-Venezia Giulia

Sage und schreibe acht (!) Jahre schlummert dieser Spitzengrappa von Nonino in Eichenbarriques und ehemaligen Sherryfässern seiner Vollendung entgegen, die Flaschen sind einzeln durchnummeriert. Unvergesslich zusammen mit Käse, Gänseleber, Zartbitterschokolade. Oder wer's smoky mag: zu einer schönen kubanischen Zigarre.

8 Jahre Barrique

Friulano, Moscato bianco, Merlot, Malvasia

43,0 vol

vegan

0% Farbstoffe

70 cl, Gold-verzierte Holzverpackung

Art. 41612

CHF 132.00 netto