

# DOMENIS 1898



## STORICA NERA

Grappa 50% vol

Der Kultgrappa aus Italien!





## Storica Nera

Ist eine Grappa mit unglaublichen 50% Alkoholvolumen. In der Destillation werden Trester der roten DOC-Rebsorten verwendet: Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso und Merlot. Gerade durch die Typologie der verwendeten Rohstoffe ist diese Grappa typisch, harmonisch, ungewöhnlich rund, samtartig und weich, ein sich fast widersprechender Eindruck, bedenkt man seinen Alkoholgehalt.

Auf der Vinitaly 2011 ist die Storica Nera mit der Etichetta D'Oro für das schönste Design geehrt worden.



## Storica

Genauso wie bei der Nera ist die Storica classica eine Grappa mit 50% Alkoholvolumen. Allerdings werden hier zur Destillation Trester der weißen DOC-Rebsorten verwendet: Sauvignon, Pinot grigio, Pinot bianco, Tocai, Verduzzo und dem edlen Picolit. Das Destillat duftet außergewöhnlich, ist harmonisch mit partikulären Noten, welche die Persönlichkeit dieser Grappa unterstreichen und dabei ebenso rund wie weich.



## Secolo

Das Ungewöhnliche an dieser Grappa findet man in seiner, relativ gesehen, hohen Graduation (60% vol), aber sie besticht zugleich mit ihrer unglaublichen Milde. Die verwendeten Rohstoffe rühren aus einer klugen Beimischung verschiedener Rebsorten und zwar aus weißen Trauben (Sauvignon, Tocai, Pinot grigio) und roten Trauben (Cabernet, Merlot und Refosco dal peduncolo rosso). Herausgekommen ist ein Destillat, welches besonders duftet und harmonisch ist, auch wenn die hohe Graduation offensichtlich ist. Darüber hinaus unterstreichen die aromatisch anmutenden Noten (herrührend aus dem Trester weißer Rebsorten) die Persönlichkeit dieser Grappa, die obendrein rund, weich und harmonisch wirkt. Letztere sind Charaktereigenschaften der Trester der roten Rebsorten. Der Abgang ist reich an Emotionen, welche schwierig sind zu beschreiben.



# STORICA

gereift  
3 Jahre  
5 Jahre  
10 Jahre

Das Dreiergestirn der gereiften Destillate wird durch Grappe mit 50% vol vertreten und zwar aus verschiedenen Jahrgängen der Veredelung des Storica. Es sind Grappe, die einen akkuraten Reifeprozess durchlaufen haben, sei es durch unterschiedliche Alterung, als auch durch den Einsatz von Holzfässern verschiedener Herkunft und einem weiteren langsamen Reifeprozess in Behältern aus Inoxstahl: **STORICA TRE**, **STORICA CINQUE**, **STORICA DIECI**



**STORICA TRE**  
- 3 JAHRE -

Die Storica Tre folgt den Pfaden der jungen Grappe und hat daher auch eine Graduation von 50% vol und ist mindestens für 6 Monate in Behältern aus Inoxstahl gereift, eine Zeit die perfekt für das Blending des Reifeprozesses ist. Darüber hinaus wird das Destillat in antiken Eichenholzfässern für mindestens 18 Monate gelagert. Eine Grappa mit sehr delikaten und intensiven olfaktiven Merkmalen.



**STORICA CINQUE**  
- 5 JAHRE -

Auch die Storica Cinque besticht mir einer Graduation von 50% vol und ist mindestens für 10 Monate in Behältern aus Inoxstahl gereift, eine Zeit welche vollkommen für das Blending des Reifeprozesses ist. Darüber hinaus wird das Destillat in antiken Eichenholzfässern für mindestens 36 Monate gelagert. Eine Grappa leicht bernsteinfarben, mit einer faszinierenden Milde und einer olfaktiven Offenheit kombiniert mit einem langen und harmonischem Abgang.



**STORICA DIECI**  
- 10 JAHRE -

Die Storica Dieci verfolgt den gleichen Anspruch und hat eine Graduation von 50% vol und ist in Behältern aus Inoxstahl für mindestens 24 Monate gereift, eine perfekte Zeit für das Blending des Reifeprozesses. Darüber hinaus wurde das Destillat in antiken Eichenholzfässern für mindestens 60 Monate gelagert. Folglich hat der Reifeprozess in Stahlbehältern einen Zeitraum von mindestens 36-48 Monate umfasst. Eine bernsteinfarbene Grappa, mit einer meisterlich olfaktiven Intensität und Harmonie.

## ...DIE STORICA FAMILIE



### STORICA Taschenformate

Für die qualitativ hochwertigen Grappe wie die Storica Nera, die Storica und der Secolo existiert jetzt auch ein Packaging, welches wirklich neu und innovativ ist. Ein Wendepunkt, welcher die Tore öffnet für neue Momente des Konsums.

Durch ein kleines handliches Format, mit einem großen Image, ermöglicht es jederzeit und überall einen moderaten Konsum, auch an die nicht bedachten...

Die Taschenformate gibt es für die:  
**STORICA NERA**  
**STORICA**  
**SECOLO**  
**STORICA D'UVE**



### STORICA D'UVE

Nach Jahren der Forschung und Entwicklung hat man durch eine Rebsortenmischung einen Traubenbrand ausfindig gemacht und zur Marktreife gebracht, welche dieses Destillat optimal ergänzen und zwar in deren olfativem Charakter und deren Genuss. Die verwendeten Rebsorten dieses Destillats entsprechen der Kombination, die auch der Storica innewohnt. Die Trauben werden gestampft, gerieben und unter der kontinuierlichen Kontrolle des Brennmeisters fermentiert, um die edlen und volatilen Substanzen zu favorisieren.

Die Destillation der fermentierten Traube erfolgt über ein diskontinuierliches Verfahren originär von Domenis, mit Wasserdampf bei niedriger Temperatur, um die beste Extraktion und Selektion der Düfte und verschiedenen Aromen, auch derer aus der Fermentation, zu ermöglichen. Es ist ein partikuläres Destillat blumig und überraschend. Der milde auftauchende Charakter wird bedingt durch eine ungewöhnliche Graduation von 42% vol, so dass dieses Destillat als "flüssiges Samt" bezeichnet wird"



### STORICA NERA D'UVE

Nach dem spektakulärem Erfolg der STORICA NERA, haben wir uns entschlossen mit dem STORICA NERA D'UVE unser Portfolio zu erweitern. Dabei haben wir die Assemblage der in der Storica Nera innewohnenden Komposition gewählt.

Die Trauben werden gestampft, gerieben und unter der kontinuierlichen Kontrolle des Brennmeisters fermentiert, um die edlen und volatilen Substanzen zu favorisieren. Der Vorgang der Destillation ist dem der Storica D'Uve identisch, sprich Wasserdampf bei niedriger Temperatur, um die allerbeste Extraktion zu ermöglichen.

Das Resultat ist beeindruckend. Ein sehr angenehm duftender Grappa, mit einer unbeschreiblich und nicht erwarteten Sanftheit, obwohl, wie bei der Storica Linie typisch, man auch hier die 50% vol vorfindet.



### GRAPPATORE

...ist ein patentiertes Instrument, das exklusiv vom Designer Paolo Burelli entworfen wurde, um mit Simplizität und Eleganz die Destillate von Domenis aus großen Flaschen zu servieren.

Der Grappatore ist für Flaschen der Linie Storica konzipiert worden, die ein Fassungsvermögen von 3 Liter haben.

## UNSERE BIO-LINIE: GRAPPA ALLA RUTA, AGHEMIL, SAMBUCA



Der **Grappa alla Ruta** stellt etwas ganz besonderes dar: Ein exquisiter Brand, der zur weiteren Aromatisierung mit Zweigen der Weinraute ("Ruta") versetzt wird, was diesem Grappa einen unvergleichlichen Geschmack verleiht. Die würzigen, leicht kräutrig-bitteren Aromen gehen eine schöne Verbindung mit dem süßlich wirkenden Alkohol ein.

Die Grappa alla Ruta wird vorrangig als Digestiv sehr geschätzt.



Die *Distilleria Domenis* präsentiert **Aghemil**, ein Likör geboren aus der raffinierten Union zwischen Grappa und Honig. Dabei einen einzigartigen Geschmack kreierend, welcher das Geschmacksempfinden desjenigen co-involviert, der es verkostet.

Der bernsteinfarbene Likör, präsentiert sich dem Betrachter mit einer leichten gleichmäßigen Opaleszenz, Zeichen der Einzig-artigkeit des verwendeten Honigs. Während der Degustation nimmt man sofort das Parfum des Honigs wahr, welcher sich mit dem typischen Aroma der Grappa vermischt (und nicht umgekehrt). Dabei realisiert sich ein harmonisches und olfaktorisches Gleichgewicht.



Die *Distilleria Domenis* stellt diesen traditionsreichen Anis-Likör mit einem biologischen Körper vor, welcher den aktuellen Konsumtrend erfüllt. Schon seit 1998 ist das Unternehmen zertifiziert biologische Produkte herzustellen (CEE n. 2092/91) und in diesen Jahren haben sie ihren Produkten durch ihr Know-how den einzigartigen Geschmack zu kreieren, den die Domenisprodukte alle haben und unterscheidet. Der **Sambuca** von Domenis ist daher eine Interpretation eines Klassikers, also ein wahres Restyling im biologischen Körper.

## BLANC E NERI DI DOMENIS

In den sechziger Jahren, nach einer Phase der Forschung und Entwicklung, hat sich das Unternehmen in der Kreation rebsortenreiner Destillate speziell dem **Sauvignon** (Blanc di Domenis) gewidmet, welcher durch seinen natürlichen und erlesenen Charakter, den Grundstein für die individuelle Anerkennung dieser Grappa gelegt hat. Sie bereichert die klassischen Grappe ungemein.

Es folgte die Entwicklung einer rebsortenreinen Grappa durch Destillation roter Trauben, typisch für die hier ansässigen Rebsorten des "Colli Orientali del Friuli" - dem **Cabernet** (Neri di Domenis).

Durch seine Destillation findet man eine Grappa vor, die besonders weich, samtig und harmonisch wirkt. Nach der Erkenntnis des Erfolges hat sich das Unternehmen weiter dazu verleiten lassen Produkte zu lancieren, welche edle Rebsorten enthalten, wie der weißen Traube des **Chardonnay** (Blanc di Domenis) und der roten Traube des **Refosco** (Neri di Domenis). Somit hat Domenis eine logische Erweiterung des Sortiments erreicht, alle mit einer Graduation von 40% vol und ernten viel Lob vom Markt.



**Neri Cabernet - 40% vol**



**Neri Refosco - 40% vol**



**Neri Schiopettino - 40% vol**



**Blanc Sauvignon - 40% vol**



**Blanc Chardonnay - 40% vol**



**Blanc Ribolla Gialla - 40% vol**



**Blanc Moscato - 40% vol**



**Blanc e Neri Riserva - 40% vol**

## FUTURA 12 & FUTURA 36

Die Zeiten ändern sich und auch die Produkte welche das Territorium prämiieren und deren Kultur, die wiederum ihrerseits begründet ist in unserer über hundertjährigen Erfahrung und immer wieder in ihrer Exzellenz bestechen. Im typisch italienischen und modernen Style haben wir zusammen mit unseren erfahrenen Brennmeistern und einem Panel junger Degustatoren Futura ins Leben gerufen.

Futura ist eine Grappa, die in zwei Kreationen auf den Markt kommt - als junge und erfahrene Version. Wir sind überzeugt hier den zukünftigen Geschmack unserer Kunden antizipiert zu haben.



### FUTURA 12 - 40% vol

Futura 12 ist eine klare und kristalline Grappa mit eleganten und fruchtigen Eigenschaften.

Der Trester aus weißen und roten Trauben aus dem sehr bekannten Collio del Friuli wurden hier zur Destillation herangezogen und nur die besten Ergebnisse verwendet, wie immer Domenis - in Kupferkesseln und mit Wasserdampf erhitzt.

Dem Connoisseur fallen sofort die weichen Noten und die Harmonie dieses Destillats auf.

### FUTURA 36 - 40% vol

Futura 36 hat im Vergleich mit der Futura 12 eine bernsteinfarbige Erscheinung, welche durch den mindestens 18 monatigen Reifeprozess in Eichenholzfässern möglich wurde.

Diese Grappa ist genauso wie der jüngere Bruder sehr weich und harmonisch.

Beide sind ideal für Treffen mit Freunden Dank ihrer perfekten und erlesenen Essenz. Darüber hinaus mit nur 40 % Alkoholvolumen sehr bekömmlich.

## GRAPPA FRIULANA - 40/45/50% VOL (LINEA BAR)



### **GRAPPA FRIULANA: 40% - 45% - 50% vol**

Diese Grappa ist repräsentiert unsere Linie für Bars. Es ist ein spektakuläres Destillat in verschiedenen Alkoholnuancen. Die Selektion entspricht der im weltbekannten Gebiet angebauten Weintrauben des Colli del Friuli und dem Collio.

In einem modernen Kleid und auf die alkoholische Graduation fokussiert, hat der Barkeeper nur eine einfache Frage dem Gast zu stellen: Wünschen Sie eine Grappa mit 40%, 45% oder mit 50% vol? Einfach nicht?