



Mit dem zarten
Aroma grüner
Baumnüsse

Nuss-Port & Nussac

Schweizer Tradition & Innovation

Durch Fermentation zu den Aromastoffen der Baumnuss

Ätherische Öle und auch Bitterstoffe sind der Gesundheit und dem Wohlbefinden des Menschen zuträglich. Die grüne Baumnuss (*Juglans regia*) bietet ein breites Spektrum dieser Stoffe. Da diese in Wasser kaum löslich sind, erfolgt eine vollständige Fermentation der Aromastoffe durch eine Vinifikation. Darin unterscheidet sich die Herstellung von Nuss-Port und Nussac entscheidend von anderen auf dem Markt erhältlichen Getränken wie etwa Nuss-Likören, bei denen die grüne Baumnuss lediglich in artfremdem Alkohol eingelegt wird. Bei Nuss-Port und Nussac hingegen erfolgt eine vollständige Vinifikation mit nachträglichem Ausbau in Handarbeit. Dies führt zu einer wesentlich reichhaltigeren Ausbeute an ätherischen Ölen sowie einem höchst ausgewogenen Spektrum an zarten Bitterstoffen. Dabei gelangen einzig und allein hochwertige Baumnüsse aus Schweizer Kantonen zum Einsatz.

Breites Spektrum an Aromastoffen

Die grüne Baumnuss bietet damit ein hervorragendes Ausgangsmaterial für die Kreation eines *Apéritif* oder - auf Grund der Reichhaltigkeit an feinen Bitterstoffen - eines *Digestif*. Und die speziellen ätherischen Öle und Aromastoffe der Baumnuss sind in der *Haute Cuisine* besonders wichtig und entsprechend gesucht und geschätzt. Denn schliesslich verfügt keine Traubensorte, die zur Herstellung von Portwein oder Cognac verwendet wird, über ein derart breites Spektrum an essentiellen Aromastoffen.

Edle Jahrgangsgewächse

Die vielen ätherischen Öle und Bitterstoffe der grünen Baumnuss, die appetitanregend wirken, machen es möglich, dass der Alkoholgehalt von Nuss-Port und Nussac im Vergleich zu Portwein oder Armagnac tiefer ge-

halten werden kann. Nuss-Port und Nussac leisten daher einen willkommenen Beitrag an das veränderte Konsumverhalten.

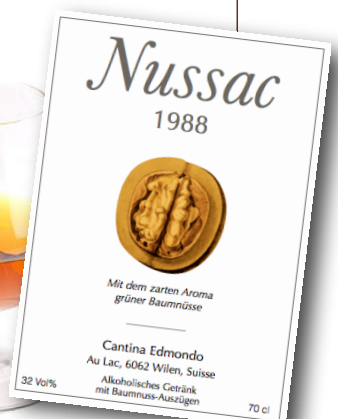
Beim Endausbau des Nuss-Port erfolgt keine Filtrierung, was die natürliche Satzbildung erklärt. Der Nuss-Port hat die Struktur und Qualität eines Portweins mit Jahrgangsklasse! Der Nussac ist ebenfalls ein edles Gewächs mit Jahrgangsklasse und am ehesten mit einem Armanac vergleichbar. Beide Produkte entfalten ihr volles Aroma einige Tage nach dem erstmaligen Öffnen. Nur mit einer schonenden und echten Vinifikation in Handarbeit können solche edle Produkte geschaffen werden.

Vielfältige Anwendung

In der Gourmet-Gastronomie werden Nuss-Port und Nussac seit 30 Jahren zur Zubereitung verführerischer Saucen oder exklusiver Desserts, wie auch als willkommener *Apéritif* & *Digestif* im Service, oder an der Bar in der Form neuer kreativer Cocktails verwendet. Nuss-Port und Nussac eignen sich deshalb auch als vorzügliches Geschenk, sei es für Hobby-Köche, für Gourmets oder einfach für Interessierte an einer innovativen echt Schweizerischen Exklusivität in herangereifter Jahrgangsklasse.

Kenner geniessen Nussac bei Raumtemperatur in einem Schwenkglas und Nuss-Port gekühlt.

Zum Wohl!



Nussac 70cl 32 Vol%

Nuss-Port 50cl 18 Vol%