



SIBONA

Antica Distilleria

RISERVA JAHRGANGSGRAPPA

DISTILLATO "ARMONIA DI LANGA" MILLESIMATO

Der aktuelle Jahrgang ist im Sibona-Katalog angegeben.



BEZEICHNUNG: Traubenbrand

ROHSTOFF: Vorwiegend Moscato-Trauben.

DESTILLATION: Vollständig betriebsintern in Kupferbrennkolben im Wasserbad mit der sachkundigen Erfahrung unserer Önologen und Brennmeister.

AUSBAU: Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

REIFEZEIT: Sehr lange, zunächst in mittleren, dann in kleinen Eichenfässern.

ALKOHOLGEHALT: 40 % vol.

FLASCHE: Spezielle, wertvolle Dekanter-Flasche mit Sibona-Logo in Reliefprägung auf dem Glas.

VERPACKUNG: Elegante, erlesene Holzkiste. Die Flaschen sind nummeriert und geben das Jahr der Abfüllung an (die Informationen liegen der Kiste auf einem eleganten Blatt aus Pergamentpapier bei).

FÜLLMENGE: 70 cl.

Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Bernstein

DUFT: Fein, elegant, umfassend. Noten von Blüten, reifen Früchten und Honig.

GESCHMACK: Weich, samtig, fein, aromatisch mit Blumen- und Fruchtnoten. Anhaltender Abgang mit Noten von Eichenholz.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade (vor allem Bitterschokolade mit einem hohen Kakaogehalt). Schmeckt außerdem köstlich zu reifen Käsesorten.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS: Bei einer Temperatur von ca. 18° C in der klassischen Tulpe oder im Ballonglas mit oder ohne Stiel (ähnlich wie ein Cognacglas) genießen. Hervorragender Grappa zum Meditieren, der langsam, Schluck für Schluck, genossen werden sollte: Nur so kann man die warmen, einzigartigen Eindrücke wahrnehmen, die er vermittelt.