



# SIBONA

*Antica Distilleria*

LIKÖR UND BITTERSPIRITUOSEN

## BAROLO CHINATO

Barolo Chinato ist ein aromatisierter Wein und typischer Digestif aus dem Piemont. Seine Grundlage ist Barolo-Wein, dem Infusionen von verschiedenen Kräutern zugegeben werden, unter denen Chinarinde klar hervorsticht – daher der Beiname „chinato“. Barolo Chinato von Sibona zeichnet sich durch einzigartige, köstliche Aromen aus, die dem uralten Geheimrezept zu verdanken sind.

**REGION:** Piemont

**REZEPT:** Barolo-Wein mit Zugabe von Chinarinde und anderen Kräutern und Gewürzen.

**AUSBAU:** in Edelstahlbehältern.

**ALKOHOLGEHALT:** 18 % vol.

**FLASCHE:** Besondere, elegante graduierte Flasche von Sibona mit Füllstandsmarkierung seitlich und Ausgießer.

**FÜLLMENGE:** 50 cl.

### Geschmackliche Eigenschaften:

**FARBE:** Intensiv granatrot.

**DUFT:** Intensiv, raffiniert mit klaren Noten von China Calisaya, Kardamom und Nelken. Nuancen von Kirsche und Orangenschale.

**GESCHMACK:** Voll, samtig und harmonisch.

**SERVIERTEMPERATUR:** ca. 8° C

**EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS:** Zur Meditation, zur Abrundung eines Menüs oder als Aperitif. Wunderbar mit Zartbitterschokolade, Trockenfrüchten und Haselnüssen. Auch warm mit einem Stück Orangenschale.

