



# SIBONA

*Antica Distilleria*

## GRAPPE UND SPIRITUOSEN

### 2.1 CRAFT-BIER BRAND

2, wie das italienische, unfiltrierte Doppelmalzbier (doppio malto), welches mit handwerklicher Sorgfalt von unseren Meistern destilliert wurde.

1, wie die Lizenznummer der traditionellen Brennerei Sibona, als Zeichen für die großartige Vergangenheit und einzigartiges Prestige.

Diese beiden Nummern bilden das "2.1" des Craft-Bier-Brands von Sibona, in dem alle Aromata des Kreativ-Bieres auf elegante und beeindruckende Weise zusammenfinden.



**BEZEICHNUNG:** Bierbrand (Eau de vie de Bière).

**ROHSTOFF:** Handwerklich gebrautes, ungefiltertes Doppelmalzbier.

**DESTILLATION:** Vollständig betriebsintern in Kupferbrennblasen im Wasserbad mit der fachlichen Erfahrung unserer Önologen und Brennmeister.

**AUSBAU:** Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

**ALKOHOLGEHALT:** 38 % vol.

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

**FÜLLMENGE:** 50 cl.

**Geschmackliche Eigenschaften:**

**FARBE:** Hell strohgelb.

**DUFT:** Intensiv, elegant, vollmundig, mit klaren Nuancen von Hopfen und Malz; das Bier, aus dem er gebrannt wurde, ist deutlich zu erkennen.

**GESCHMACK:** Weich, mit komplexem, rundem Körper, geprägt durch reichhaltige Frucht- und Blütenakzente. Nachhaltiger, leicht aromatischer, sehr angenehmer Abgang.

**KOMBINATIONEN:** Reife Käsesorten, Trockenfrüchte, raffinierte Fleischgerichte. Auch mit Süßspeisen und Sorbet.

**EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS:** Hervorragend bei Kühlschranktemperatur (6-8 °C), vor allem im Sommer, oder bei einer Temperatur von 14 bis 17°C im Tulpenglas. between 14 and 17°C in a tulip glass.