



# SIBONA

*Antica Distilleria*

MEHRSORTEN - GRAPPA

## GRAPPA CLASSICA SIBONA

**BEZEICHNUNG:** „Grappa Piemontese“

**ROHSTOFF:** Trester aus dem Piemont von frisch gelesenen Trauben, die von Sibona bei der Lese ausgewählt werden.

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

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

**ALKOHOLGEHALT:** 40 % vol.

**FLASCHE:** Bordeauxflasche

**FÜLLMENGE:** 100 cl (1 Liter)

**Geschmackliche Eigenschaften:**

**FARBE:** Hell, kristallklar.

**DUFT:** Intensiv, entschieden und klar.

**GESCHMACK:** Trocken, intensiv. Klarer, anhaltender Abgang.

**KOMBINATIONEN:** Trockenfrüchte und Milkschokolade.

**EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS:** Bei einer Temperatur von 9 bis 12° C im Tulpenglas genießen.

