



SIBONA

Antica Distilleria

SORTENREINER GRAPPA

GRAPPA DI ARNEIS

BEZEICHNUNG: „Grappa Piemontese di Arneis“

ROHSTOFF: Arneis-Trester aus Langhe und Roero 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: Besondere, elegante graduierte Flasche von Sibona mit Füllstandsmarkierung seitlich und Ausgießer.

FÜLLMENGE: 50 cl und 100 cl (1 Liter).

Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Hell, kristallklar.

DUFT: Fein, frisch und umfassend mit angedeuteten Kräuternuancen.

GESCHMACK: Außergewöhnlich, mild, voll und rund. Angenehmer Abgang mit Bittermandelnuancen, zart und nachhaltig.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte und Milkschokolade.

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

