



SIBONA

Antica Distilleria

SORTENREINER GRAPPA

GRAPPA DI BARBERA

BEZEICHNUNG: „Grappa Piemontese di Barbera“

ROHSTOFF: Barbera-Trester 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.

REIFEZEIT: in Eichenfässern.

ALKOHOLGEHALT: 40 % vol.

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

FÜLLMENGE: 50 cl - 100 cl (1 Liter) - 150 cl (Magnum)

Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Hell strohgelb.

DUFT: Kräftig, sehr intensiv. Ausgeprägt sortentypisch.

GESCHMACK: Trocken, reif, mit der richtigen Robustheit und Harmonie, mit einem langen, kräftigen Abgang.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade. Außerdem köstlich mit gereiftem Käse.

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.

