



SIBONA

Antica Distilleria

RISERVA JAHRGANGSGRAPPA

GRAPPA DI BAROLO MILLESIMATA

Der aktuelle Jahrgang ist im Sibona-Katalog angegeben.

BEZEICHNUNG: „Grappa Piemontese“

ROHSTOFF: Trester aus Trauben für die Produktion von Barolo, die frisch gelesen und bei der Lese von Sibona ausgewählt werden.

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

AUSBAU: Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

REIFEZEIT: Sehr lange, zunächst in mittleren, dann in kleinen Eichenfässern.

ALKOHOLGEHALT: 44 % vol.

FLASCHE: Spezielle, wertvolle Dekanter-Flasche mit Sibona-Logo in Reliefprägung auf dem Glas.

VERPACKUNG: Elegante, erlesene Holzkiste. Die Flaschen sind nummeriert und geben das Jahr der Abfüllung an (die Informationen liegen der Kiste auf einem eleganten Blatt aus Pergamentpapier bei).

FÜLLMENGE: 70 cl.



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Intensiv bernsteinfarben.

DUFT: Intensiv, voll, weit, mit großer Persönlichkeit. Herausragende Nuancen sind Vanille, Waldbeeren und geröstete Eiche.

GESCHMACK: Reif, mit komplexer Struktur, tiefgründig und samtig. Besonders ausgewogen mit harmonischen Holznoten. Langer, nachhaltiger Abgang mit Vanille- und Tabaknoten.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade (vor allem Bitterschokolade mit hohem Kakaogehalt). 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. Hervorragender Grappa zum Meditieren, der langsam, Schluck für Schluck, genossen werden sollte: Nur so kann man die warmen, einzigartigen Eindrücke wahrnehmen, die er vermittelt.