



# SIBONA

Antica Distilleria

SORTENREINER GRAPPA

## GRAPPA DI CHARDONNAY

**BEZEICHNUNG:** „Grappa Piemontese di Chardonnay“

**ROHSTOFF:** Chardonnay-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.

**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) - 20 cl (nur in der Sortimentspackung mit 3 Flaschen verschiedener Rebsorten).

### Geschmackliche Eigenschaften:

**FARBE:** Hell, kristallklar.

**DUFT:** Fein, breit gefächert mit Blütennuancen.

**GESCHMACK:** Elegant, schmeichelnd, nachhaltig mit Fruchtaromen.

**KOMBINATIONEN:** Trockenfrüchte und Milkschokolade.

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

