



SIBONA

Antica Distilleria

SORTENREINER GRAPPA

GRAPPA DI MOSCATO

BEZEICHNUNG: „Grappa Piemontese di Moscato“

ROHSTOFF: Moscato-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) - 20 cl (nur in der Sortimentspackung mit 3 Flaschen verschiedener Rebsorten).

Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Zart strohgelb.

DUFT: Schmeichelnd, intensiv und typisch für die frisch gelesene Moscato-Traube.

GESCHMACK: Weich, tiefgründig, mit dem unverwechselbaren Reichtum fruchtiger Aromen. Abgang zart mild und nachhaltig.

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.

