



SIBONA

Antica Distilleria

RISERVA JAHRGANGSGRAPPA

GRAPPA DI MOSCATO MILLESIMATA

Der aktuelle Jahrgang ist im
Sibona-Katalog angegeben.

BEZEICHNUNG: „Grappa Piemontese“

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: Sehr lang, 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: Bernstein

DUFT: Reichhaltig, voll, umfassend, vielfältig. Blumen- und
Fruchtnoten dominieren.

GESCHMACK: Weich, aromatisch, mit eleganter Struktur.
Angenehmer Geschmack von Muskatnuss, Flieder und roten
Früchten. Langer Abgang mit starken aromatischen
Eindrücken.

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.