



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE UND SPIRITUOSEN

GRAPPA RISERVA „LA SPEZIATA“

Gereift in Barriques, die für die eleganten Gewürznoten sorgen. Dieser kostbare Grappa Riserva reift in Barrique-Fässern aus ausgewählten Holzarten, die dem Produkt angenehme, elegante würzige Noten verleihen. Er entsteht aus unserer großen Leidenschaft für die Kunst, Grappa reifen zu lassen – dafür probieren wir immer neue Arten von Fässern aus, so dass das Destillat auf elegante Weise einzigartige, wertvolle Eigenschaften erhält. Der reichhaltige, elegante Duft mit Zügen von Zimt und Muskatnuss und sein weicher, schmeichelnder Geschmack, seine sehr lange Nachhaltigkeit und die Noten von Nelken und Ingwer machen diesen Riserva zu einem wahren Meditations-Grappa, der einzigartige, mitreißende Gefühle zu vermitteln vermag.

ROHSTOFF: Trester aus dem Piemont 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: Zunächst für 1 Jahr und 6 Monate in mittelgroßen Fässern aus klassischer Eiche, anschließend über 3 Jahre lang in speziellen Barriques, die ihm würzige Noten verleihen (Gesamtreifezeit im Holz ca. 5 Jahre).

ALKOHOLGEHALT: 44 % vol.

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

VERPACKUNG: Elegante Geschenkdose mit Verschlussdeckel oben.

FÜLLMENGE: 50 cl.



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Bernstein.

DUFT: Reichhaltig, elegant mit Zügen von Zimt und Muskatnuss.

GESCHMACK: Weich, schmeichelnd, mit sehr langem Abgang mit Noten von Nelken und Ingwer.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade (vor allem Bitterschokolade mit hohem Kakaogehalt). Außerdem köstlich mit gereiftem Käse. Passt auch perfekt zu einer Zigarre.

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.