



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE UND SPIRITUOSEN

GRAPPA RISERVA BAROLO 5 ANNI

Hervorragender Grappa Riserva, für den der Trester aus Trauben für die Produktion von Barolo destilliert wird. Nach einem Ausbau in Stahlbehältern ruht er dann fünf Jahre lang in Eichenfässern und Barriques. In dieser langen Reifezeit wird er weich und komplex und erwirbt einzigartige elegante Noten. Wunderbarer Grappa für die Meditation.

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: Über 5 Jahre in Eichenfässern und Barriques.

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: Stark entwickelt und sehr intensiv. Mit Röst- und Gewürznoten und einer klaren, umfassenden Eichennuance.

GESCHMACK: Reichhaltig, intensiv, berauschend und sehr raffiniert. Eichen- und Tabaknoten. Lang anhaltender, weiter, vollmundiger Abgang. Hervorragender Grappa für die Meditation.

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.