



# SIBONA

Antica Distilleria

## GRAPPE UND SPIRITUOSEN

# GRAPPA RISERVA BAROLO 8 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 acht 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 8 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:** Intensiv bernsteinfarben.

**DUFT:** Weiter, komplexer, erlesener Duft. Mit Noten von Trockenfrüchten und Tabak sowie intensiven Zügen von Eichenholz.

**GESCHMACK:** Beeindruckend, weich und samtig. Noten von reifen roten Früchten, Gewürzen und Eichenholz. Warmer, anhaltender, reichhaltiger Abgang mit sehr langer Dauer. 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.