



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE UND SPIRITUOSEN

GRAPPA RISERVA BOTTI DA PORTO SINGLE BARRELL

Um den prestigeträchtigen Erfolg zu feiern, den der Grappa Riserva Botti da Porto (aus dem Portweinfass) Ende des Jahres 2016 errungen hat, nämlich den Titel „Bester Grappa der Welt“ beim internationalen Wettbewerb IWSC in London, entstand diese „Limited Edition, Single Barrel“. Jede Flasche von diesem Grappa Riserva „Single Barrel“ entsteht durch Abfüllung eines einzigen, ausgewählten Portweinfasses. Unsere Brennmeister mit ihrer langjährigen Erfahrung wählen dafür einige der ältesten Fässer aus, die diesem Grappa in limitierter Auflage, der sich bereits durch den unverwechselbaren und unnachahmlichen Geschmack unserer Riserva Botti da Porto auszeichnet, ein besonderes Maß an Aroma und Intensität verleihen können und ihn auf höchstes Niveau heben.

ROHSTOFF: Nebbiolo-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: Zunächst 2 Jahre in mittelgroßen Fässern aus klassischer Eiche, anschließend für weitere 6 Jahre etwa in Portweinfässern (Gesamtreifezeit im Holz ca. 8 Jahre).

ALKOHOLGEHALT: 44 % vol.

FLASCHE: Spezielle, wertvolle Dekanter-Flasche mit Sibona-Logo in Reliefprägung auf dem Glas.

VERPACKUNG: Höchst elegante Verpackung mit Magnetverschluss, auf der die Nummer der Flasche und das Fass, aus dem das Produkt stammt, angegeben ist.

FÜLLMENGE: 70 cl.



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Intensiv bernsteinfarben.

DUFT: Intensiv, vollmundig, mit Noten von Vanille, Tabak, reifen Früchten und Eichenholz.

GESCHMACK: Weich, voll, elegant und samtig mit intensiven Eichenholznoten. Abgang mit Brombeeren, Johannisbeeren und Orangenschalen. Sehr langer, nachhaltiger Abgang mit ausgeprägten Portweinnoten.

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.