



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPA RISERVA IN SPEZIALFÄSSERN

GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA MADEIRA

Dieser besondere Grappa Riserva di Moscato, der bereits für eine lange Zeit (2 Jahre) in Eichenholz gereift ist, ruht anschließend viele Monate (24 Monate) in Fässern, die von der Insel Madeira stammen und vorher verwendet wurden, um den „Madeira“ der renommiertesten Kellereien zu verfeinern. Die ungewöhnliche Lagerung in Madeira-Fässern, die bereits bei Whisky verwendet wird, wurde von uns als Innovation bei Grappa erprobt und führt zu qualitativ hervorragenden Ergebnissen. Der schmeichelnde, fruchtige Duft und der reichhaltige, raffinierte Geschmack mit blumigem Abgang erinnern sehr an den Madeira, der bereits in diesen Fässern gereift ist.

ROHSTOFF: Moscato-Tester 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 2 Jahre in Madeira-Fässern (Gesamtreifezeit im Holz ca. 4 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 - 150 cl (Magnum) - 20 cl (nur in der Sortimentspackung mit 3 Flaschen verschiedener Rebsorten).



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Bernstein

DUFT: Schmeichelnd, fruchtig, mit Zügen von Pfirsich, Marmelade und Orangenschale.

GESCHMACK: Reichhaltig, raffiniert, mit blumigem, fruchtigem Abgang mit Eichenholznoten.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade. 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.