



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPA RISERVA IN SPEZIALFÄSSERN

GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA RUM

Dieser besondere Grappa Riserva, der bereits eine lange Zeit (ca. 2 Jahre) in Eichenfässern gereift ist, ruht anschließend viele Monate (genauer gesagt 24) in Fässern, in denen verschiedene renommierte Brennereien vorher Rum gelagert haben.

Die ungewöhnliche Lagerung in Rumfässern wurde von uns als Innovation mit Grappa erprobt und führt zu qualitativ hervorragenden Ergebnissen. Der reichhaltige, komplexe Duft mit Gewürznoten und der elegante, edle Geschmack mit Nuancen von Kaffee und Vanille und dem nachhaltigen Abgang erinnern stark an den Rum, der früher in diesen Fässern gereift ist.

ROHSTOFF: Trester (vorwiegend von den Rebsorten Dolcetto, Barbera und Nebbiolo) von frisch gelesenen Trauben, die von Sibona bei der Lese ausgewählt werden.

DESTILLATION: Vollständig betriebsintern in Kupferbrennkolben mit der Erfahrung und Kompetenz unserer Önologen und Brennmeister.

AUSBAU: Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

REIFEZEIT: Zunächst 2 Jahre in mittelgroßen Fässern aus klassischer Eiche und anschließend weitere 2 Jahre in Rumfässern (Gesamtreifezeit im Holz 4 Jahre).

ALKOHOLGEHALT: 44 % vol.

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

VERPACKUNG: Elegante Geschenkdose mit Verschlussdeckel.

FÜLLMENGE: 50 cl.



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Bernstein

DUFT: Reichhaltig, komplex, mit Gewürz- und Tabaknoten.

GESCHMACK: Elegant, edel, mit Noten von Kaffee und Vanille und einem nachhaltigen Abgang.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade. Außerdem köstlich zu gereiftem Käse. Passt auch perfekt zu einer Zigarre.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS: Bei einer Temperatur von ca. 18°C in der klassischen Tulpe oder auch im Ballonglas mit oder ohne Stiel (ähnlich wie ein Cognacglas) genießen).