



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPA RISERVA IN SPEZIALFÄSSERN

GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA SAUTERNES

Dieser besondere Grappa Riserva, der bereits eine lange Zeit (ca. 2 Jahre) in Eichenfässern gereift ist, ruht anschließend viele Monate (24 Monate) in Fässern, in denen verschiedene renommierte Kellereien vorher den edlen Süßwein „Sauternes“ ausgebaut haben.

Die ungewöhnliche Lagerung in Sauternes-Fässern wurde von uns als Innovation mit Grappa erprobt und führt zu qualitativ hervorragenden Ergebnissen. Der berauschende Duft mit Aromen von reifen Früchten, Honig und Akazienblüten und dem vollen, frischen, eleganten Geschmack mit Noten von kandierten Früchten und Eiche erinnern sehr an den Sauternes, der bereits in diesen Fässern gereift ist.

ROHSTOFF: Trester (vorwiegend von den Rebsorten Moscato und Brachetto) 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 Sauternes-Fässern (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: Berauschend, mit Aromen von reifen Früchten, Honig und Akazienblüten.

GESCHMACK: Voll, aromatisch, frisch, elegant mit Noten von kandierten Früchten und Eiche.

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.