



# SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPA RISERVA IN SPEZIALFÄSSERN

## GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA SHERRY

Dieser spezielle Grappa Riserva di Barbera wird erst lange Zeit im Eichenfass ausgebaut und danach mehrere Monate in aus Spanien importierten Holzfässern verfeinert, die eine der berühmtesten Brennereien dort zuvor zum Ausbau von "Sherry" verwandt hatte. Diese spezielle Verfeinerung im Sherry-Fass, die auch für den Whiskey Anwendung findet, ist von uns innovativ auf Grappa mit qualitativ aussergewöhnlichem Ergebnis experimentiert worden. Der elegante, überzeugende Geschmack und der angenehme Abgang erinnern klar an den in diesen Fässern ausgebauten Sherry.

**ROHSTOFF:** Barbera-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 Sherry-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.



**Geschmackliche Eigenschaften:**

**FARBE:** Bernstein

**DUFT:** Intensiv, charakteristisch, mit zarten Noten von Walnüssen und Haselnüssen.

**GESCHMACK:** Elegant, einnehmend und mit einem Nachgeschmack liebenswert. Anhaltender Abgang mit einem Hauch von Trockenfrüchten und Kakao.

**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.