



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPA RISERVA IN SPEZIALFÄSSERN

GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA TENNESSEE WHISKEY

Dieser besondere Grappa Riserva, der bereits eine lange Zeit (ca. 2 Jahre) in Eichenfässern gereift ist, ruht anschließend viele Monate (über 24 Monate) in Fässern, die in den USA (Tennessee) erworben wurden und in denen vorher der „Tennessee Whiskey“ von den renommiertesten Brennereien ausgebaut wurde. Die ungewöhnliche Lagerung in Fässern von Tennessee Whiskey wurde von uns als Innovation bei Grappa erprobt und führt zu qualitativ hervorragenden Ergebnissen. Der intensive Duft mit Malznoten und der raffinierte, komplexe Geschmack mit dem nachhaltigen Abgang erinnern sehr an den Tennessee Whiskey, der vorher in diesen Fässern gereift ist.

ROHSTOFF: Trester von frisch gelesenen Trauben (vorwiegend von den Rebsorten Dolcetto und Arneis), 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 Fässern von Tennessee Whiskey (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 oben.

FÜLLMENGE: 50 cl - 20 cl (nur in der Sortimentspackung mit 3 Flaschen verschiedener Rebsorten).



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Bernstein

DUFT: harmonisch und intensiv, mit Malznoten und Vanille- und Lakritznoten.

GESCHMACK: Raffiniert, komplex, mit einem anhaltenden Nachgeschmack von Vanille und Orange.

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.