SIBONA
Antica Distilleria

GRAPPE UND SPIRITUOSEN

GRAPPA "XO" AGED CUVÉE

XO bedeutet „extra old": Dieser Beiname ist für die besten Brände unter der Voraussetzung vorbehalten, dass sie mindestens zehn Jahre im Holz ausgebaut wurden und so einen optimalen Reifegrad erreicht haben. Das Projekt XO Sibona wurde vor mehreren Jahren begonnen, indem begrenzte Mengen der besten Trester von den renommiertesten Rebsorten aus Langhe und Roero – wie Nebbiolo (Barolo und Barbaresco) und Barbera – sorgfältig und sachkundig ausgewählt wurden. Nach einer meisterhaften Destillation entstand aus ihnen eine einzigartige Mischung in der Welt der Premium Grappe, eine besondere Cuvée. Grappa XO Sibona ruht weit über zehn Jahre in kleinen Tonneaux aus französischem Eichenholz in den historischen Kellern der Brennerei.

ROHSTOFF: Ein Extra Old Blend aus Trester der Trauben für Barolo, Barbaresco, Nebbiolo und Barbera, die frisch gelesen und bei der Lese von Sibona ausgewählt werden.

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

AUSBAU: Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

REIFEZEIT: Über 10 Jahre in Tonneaux aus französischer Eiche.

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 mit goldfarbenen Reflexen.

DUFT: Raffiniert und elegant. Die anfänglich weinige Note entwickelt sich mit Nuancen von Vanille und roten Früchten.

GESCHMACK: Weich, komplex und seidig. Geschmack von Tabak, Johannisbeeren und Eichenholz. Entschieden langer, nachhaltiger Abgang.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade (vor allem Bitterschokolade mit hohem Kakaogehalt). 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.