SIBONA
Antica Distilleria

WHISKY

ITALIAN WHISKY

PREMIUM BLEND WITH PEATED MALT

Sibona Whisky entsteht durch Destillation im Wasserbad im diskontinuierlichen Brennverfahren einer hochwertigen Premium-Malzmischung, u.a. mit getorftem Malz.

Die lange, geduldige Reifung in kleinen Fässern verleiht dem Produkt Eleganz, Weichheit, Nachhaltigkeit und einen besonderen Charakter durch die intensiven Torfnoten.

Destilliert wird der Whisky mit dem natürlichen Mineralwasser Eva, das auf der höchsten Quelle Europas auf 2.042 m Höhe entspringt.

BEZEICHNUNG: Italian Whisky

ROHSTOFF: Premium-Malzmischung, auch mit getorftem Malz.

DESTILLATION: Vollständig betriebsintern in Kupferbrennkolben im Wasserbad mit der meisterhaften Erfahrung unserer Önologen und Brennmeister.

AUSBAU: Für lange Zeit in kleinen Eichenfässern, die schon vorher für die Reifung von getorftem Whisky verwendet wurden.

ALKOHOLGEHALT: 44 % vol.

FLASCHE: Elegante graduierte Flasche von Sibona aus „Wild Glass in Smaragdgrün“, d.h. Recyclingglas, was zu einer erheblichen Verringerung der CO2-Emissionen und der Verschwendung von Rohstoffen führt, was ganz dem Umweltschutz zugute kommt.

Personalisierte Sibona-Flasche mit Füllstandsmarkierung seitlich für den Inhalt in cl.

FÜLLMENGE: 70 cl.

Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Bernstein

DUFT: Elegant, sinnlich, weich, mit intensiven Aromen von Kakao, Leder und Honig, veredelt durch kräftige Torfnuancen.

GESCHMACK: Samtig und nachhaltig, mit eleganten Gewürznoten und einem Finale aus Trockenfrüchten, das alle Sinne umhüllt.

KOMBINATIONEN: Gereifte Käsesorten, Rindfleisch, Wurstwaren, Meeresfrüchte, Austern, Räucherlachs, Trockenobst, Schokolade.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS: Bei einer Temperatur zwischen 18 und 20°C servieren und langsam genießen.