



# S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

## Sibona Grappa di Chardonnay (Vegan)

Art.-Nr.: 55 42 00



HERKUNFTSLAND:	Italien
ERZEUGER:	Distilleria Domenico Sibona
AUSZEICHNUNGEN:	Großes Gold Concours Mondial de Bruxelles 2016, Großes Gold Acquaviti d'Oro 2012, Silber, ISW 2015; Großes Gold, Concours Mondial de Bruxelles 2016; Gold Alambicco d'Oro 2016
REBSORTE:	Chardonnay
HERSTELLUNG:	Durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Trester hinzugefügt werden. Grappa aus dem Chardonnaytrester des Langhe- und Roerogebiets. Der hieraus gebrannte Grappa wird in Stahlfässern ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Helle, kristallklare Farbe. Im Duft fein, breit gefächertes Aromaspektrum, mit blumigen Tönen. Am Gaumen elegant, schmeichelnd, anhaltend und mit fruchtigen Aromata.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Digestif, zur harmonischen Abrundung eines Essens.
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 40,0 % vol.

Die Distilleria Sibona liegt im Herzen der piemontesischen Gemeinde Piobesi d'Alba, in direkter Nachbarschaft zum idyllischen Städtchen Alba. Dem Ort also, von wo weltbekannte Gewächse wie der Barolo oder der Barbera stammen. Als Domenico Sibona seine Destillerie vor über 100 Jahren gründete, hätte er keinen besseren Ort wählen können. Legendar ist seine Findigkeit aus den Anfangstagen: Er brannte seine edlen Tropfen im Kessel einer ausgedienten Dampflokomotive. Diese gibt es schon lange nicht mehr, aber die Brennerei ist immer noch fest in Familienhand und die Grundweine für die sortenreinen Grappe kommen immer noch von den benachbarten Winzerfamilien.

Als eine der mittlerweile ältesten und traditionsreichsten Destillieren im Piemont erhielt Sibona übrigens die prestigereiche „licenza di distillazione No 1“, eine wertvolle Brennlizenz, die als Zeichen höchster Handwerkskunst verliehen wird.



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE