



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

Sibona Grappa di Moscato (Vegan)

Art.-Nr.: 55 42 02



HERKUNFTSLAND:	Italien
ERZEUGER:	Distilleria Domenico Sibona
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Cathay Pacific Hong Kong International Wine & Spirit Competition 2016, 5 Trauben Bibenda 2015 & 2016 Silber, IWSC 2016 Silver, Alambicco d'Oro 2016 Silber, ISW 2017
REBSORTE:	Moscato
HERSTELLUNG:	Durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Trester hinzugefügt werden. Grappa aus dem Moscatotrester der traditionellen DOCG-Gebiete um Alba und um Asti wird in Barriques angebaut.
BEURTEILUNG:	Zart-strohgelbe Farbe. Im Duft schmeichelnd intensiv und typisch für frisch gelesene Muskatellertrauben. Im Geschmack weich, tiefgründig mit unverwechselbarer Fülle an fruchtigen Aromata. Leicht lieblicher und anhaltender Abgang.
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