



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

Sibona Grappa di Barbera (Vegan)

Art.-Nr.: 55 42 04



HERKUNFTSLAND:

Italien

ERZEUGER:

Distilleria Domenico Sibona

AUSZEICHNUNGEN:

94 Punkte Falstaff 2015, Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2012, Silber, ISW 2016 & 2017

REBSORTE:

Barbera

HERSTELLUNG:

Durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Trester hinzugefügt werden. Der hieraus gebrannte Grappa wird erst einige Monate in herkömmlichen Fässern ausgebaut und dann in Barriques verfeinert, um den Duft und die Geschmacksstoffe hervorzuheben.

BEURTEILUNG:

Hell-strohgelbe Farbe. Im Duft männlich und sehr intensiv, ausgeprägt sortentypisch. Im Geschmack trocken, reif, goldrichtig in Struktur und Harmonie mit langem 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 Destillerien 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