



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

## Sibona Grappa di Barolo (Vegan)

Art.-Nr.: 55 42 06

HERKUNFTSLAND:	Italien
ERZEUGER:	Distilleria Domenico Sibona
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Premium Select Spirits International 2015, Silber, IWSC 2016 und 2014 Silber, Concours Mondial de Bruxelles 2014
REBSORTE:	Nebbiolo da Barolo
HERSTELLUNG:	Durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Trester hinzugefügt werden. Anschließend wird der Grappa über mehrere Jahre in kleinen Holzfässern ausgebaut und im Barrique verfeinert.
BEURTEILUNG:	Hell-amber Farbe. Im Duft intensiv mit weichen würzigen Noten. Im Geschmack reif, tiefgründig und samtig, hervorragend ausgeglichene Holznote, langer 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. Legendär 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