



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

## Sibona Grappa di Nebbiolo (Vegan)

Art.-Nr.: 55 42 08



HERKUNFTSLAND:	Italien
ERZEUGER:	Distilleria Domenico Sibona
REBSORTE:	Nebbiolo
AUSZEICHNUNGEN:	Silbermedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2010
HERSTELLUNG:	Durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Nebbiolotrester hinzugefügt wird. Anschließend wird der Grappa in Stahltanks ausgebaut.
BEURTEILUNG:	Kristallklare Farbe. Im Duft schmeichelnd intensiv mit floralen Noten. Im Geschmack harmonisch und kräftig, sehr intensiv mit gefälligen Holznoten. Langer Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur, als Digestif
TRINKTEMPERATUR:	15 – 18° C
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