



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



Sibona Grappa Riserva Botti da Porto (Vegan)

Art.-Nr.: 55 42 10

HERKUNFTSLAND:	Italien
ERZEUGER:	DISTILLERIA SIBONA S.p.A.
AUSZEICHNUNGEN:	ISW Goldmedaille 2022, Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2016 und 2017, Pomace Brandy Trophy „Bester Grappa der Welt“, International Wine & Spirit Competition 2016, Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2015 & 2014 & 2016, ISW 2017 und 2016. Silber, ISW 2018. Weltweit bester Grappa und Gold IWSC 2016
REBSORTE:	Nebbiolo
HERSTELLUNG:	Dieser spezielle Grappa Riserva di Nebbiolo wird erst einige Jahre in hiesigen Holzfässern ausgebaut, um dann weitere zwei Jahre in Holzfässern aus Portugal zu ruhen, in welchen zuvor der “Porto Vintage” einer hochkarätigen Kellerei gereift ist.
BEURTEILUNG:	Amberfarben. In der Nase komplex und feinfruchtig mit einer klaren Porto-Note. Im Geschmack einzigartig und elegant mit fruchtigem Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Digestif, zur harmonischen Abrundung eines Essens.
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 brante 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.

Eine besondere Innovation stellt die Riserva-Linie des Hauses dar. Bei diesen Artikeln reifen die Grappe zusätzlich bis zu 12 Monate in Fässern, in denen ehemals Port, Sherry oder Madeira lagerte. Diese speziellen „Finishes“ definieren eine einzigartige Verfeinerung der Sibona Destillate.

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



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE