

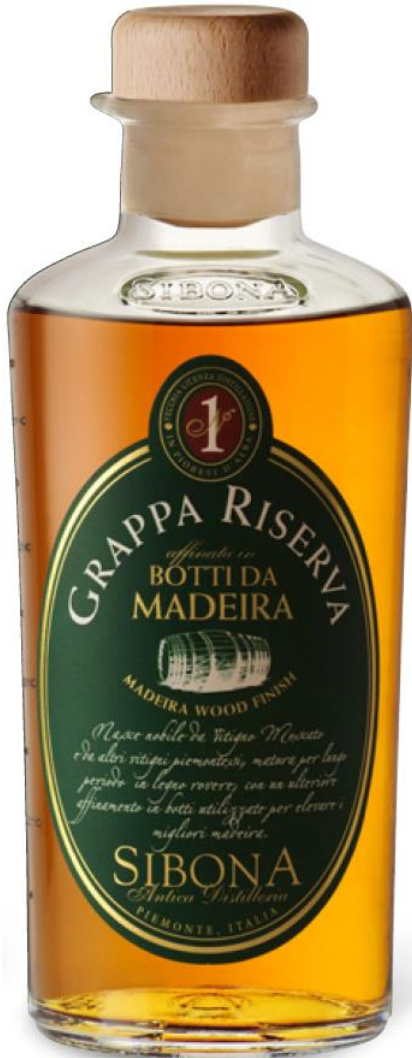


S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Sibona Grappa Riserva Botti da Madeira (Vegan)

Art.-Nr.: 55 42 16

HERKUNFTSLAND:	Italien
ERZEUGER:	Distilleria Domenico Sibona
AUSZEICHNUNGEN:	Gold, ISW 2018 und 2015 Silber, Alambicco d'Oro 2015 & 2016 Gold, Alambicco d'Oro 2017, Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2012 und 2013, „Tresterbrand des Jahres“ und Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2014
REBSORTE:	Moscato
HERSTELLUNG:	Dieser spezielle aus Trester der Muskateller-Traube destillierte Grappa Riserva wurde zunächst lange in Eichenfässern ausgebaut. Dann erfolgte eine mehrmonatige Verfeinerung in den Fässern aus der Insel Madeira, in denen zuvor „Madeira“ der bekanntesten Kellereien ausgereift worden ist.
BEURTEILUNG:	Zart-strohgelbe Farbe. Im Duft einnehmend Fruchtig mit einer sinnlichen Madeira-Note. Am Gaumen vollmundig, tiefgründig und vollendet mit einem blumigen 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.

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 Brennlizenz, die als Zeichen höchster Handwerkskunst verliehen wird.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE