



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

Sibona Amaro (Vegan)

Art.-Nr.: 55 42 28



HERKUNFTSLAND:	Italien
ERZEUGER:	Distilleria Domenico Sibona
AUSZEICHNUNGEN:	Gold, ISW 2012, 2014, 2015, 2016 & 2017, Großes Gold ISW 2013
HERSTELLUNG:	Die Distilleria Sibona brennt nach einem alten piemontesischen Rezept, das aus 34 Kräutern und aromatischen Pflanzen besteht. Die Ingredienzien werden in ihrer außergewöhnlichen Zusammensetzung mehrere Wochen mazeriert und anschließend einer geduldigen Reifung unterzogen.
BEURTEILUNG:	Ausgewogener harmonischer Charakter, angenehme Bitternote führt zu einem lang anhaltenden bitter-süßlichen Abgang.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur, auf Eis oder als fantasievoller Longdrink.
TRINKTEMPERATUR:	Leicht gekühlt
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 28,0 % 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.

Amaro ist Kult! Mittlerweile auch außerhalb von Italien. Denn kaum ein anderer italienischer Digestif verbindet Tradition und modernen Lifestyle so gekonnt wie der verführerisch würzige Halbbitterlikör.

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