



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

Grappa Riserva Botti da Rum

Art.-Nr.: 55 42 32



HERKUNFTSLAND:	Italien
ERZEUGER:	Distilleria Domenico Sibona
REBSORTE:	Dolcetto, Barbera
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2019, 2020, 2022
HERSTELLUNG:	Reift über einen längeren Zeitraum in Eichen-Holzfüßern und lagert anschließend in alten Rumfüßern, die zuvor von den prestigeträchtigen Erzeugern für den Ausbau ihrer Rumprodukte verwendet wurden.
BEURTEILUNG:	Würzig und aromatisch. Durch Noten von Kaffee und Vanille und einen anhaltenden Abgang erinnert der Grappa an einen hochwertigen Rum.
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