DRINKS.

Sibona XO Grappa 50cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800941
Alkoholgehalt	44%
Flascheninhalt	50cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Distilleria Sibona
Marke	Sibona
Typ	Grappa
Alter	Mindestens sechs Jahre alt.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Mit kandierten Früchten, Rosinen, Tabak und Honig in der Nase. Am Gaumen rund und komplex, mit leichten Rauch- und Honignoten. Abgang lang und aromatisch.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	Aus Nebbiolo- und Barbera-Trestern, reift 6 Jahre in Eichenholzfässern.
Ehrungen	Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2012 Gold International Wine & Spirit Competition 2013 Silber Concorso Internazionale Acquaviti d'Oro 2012 Gold International Spirits Challenge 2015 Silber International Wine & Spirit Competition 2015

	Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Nur wenige, heute noch funktionierende Brennereien besitzen eine Brennlizenz mit der Nummer „1“. Dies bedeutet, dass diese Brennerei die älteste ihrer Gegend ist und normalerweise auf eine bewegte Geschichte und alte Brenntraditionen zurückschauen kann. Die Sibona Antica Distilleria im italienischen Piemont besitzt solch eine Brennlizenz – und in einer Gegend, in der seit vielen Jahrhunderten Weine und Grappas produziert werden, ist die Nummer 1 auf der Brennlizenz nochmal etwas ganz Besonderes. Sibona stellt Premium Grappas her, die jeweils separat aus den verschiedenen Trestern der unterschiedlichen Traubenvarianten gebrannt werden. Die Brennmeister Emilio Cappa und Gianluca Bordone müssen heute nicht mehr mit Destillationsapparaten arbeiten, die von einer Dampfmaschine, ähnlich einer Lokomotive, angetrieben werden, da die Sibona-Grappas nun in Kupferbrennblasen gebrannt werden. Ihre Grappas werden aus Nebbiolo-, Barbera-, Dolcetto-, Moscato-, Chardonnay-, Arneis- und Brachetto-Trestern gebrannt. Die Aromen werden durch Dampf extrahiert, Vor- und Nachläufe verworfen und jeder einzelne Produktionsschritt kontrolliert und dokumentiert. Als Tüpfelchen auf dem „i“ erhalten die Grappas noch eine lange Reife in speziell selektierten Holzfässern, die ihnen das typische Aroma, die goldbraune Farbe und einen runden, komplexen Geschmack verleiht.