

Grappa Riserva Botti da Sherry

Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Grappa
Rebsorte:	Barbera
Kurzbeschreibung:	Bernsteinfarben, elegantes Bouquet mit klarer Sherry-Note
Alkohol:	40,0 % vol.
Serviertemperatur:	15 – 18° C
Servierempfehlung:	Pur, als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	554212

Charakteristika

Bernsteinfarben. In der Nase ein schmeichelnd elegantes Bouquet mit einer klaren Sherry-Note. Raffinierter Geschmack, ein Zusammenspiel von blumigen Noten und Sherrytönen.

Klima/Terroir

Die Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A. liegt im Herzen des Piemonts in Piobesi d'Alba – inmitten des Anbaugebiets, in dem die besten piemonteser Weine ihren Ursprung haben. Die Bedeutung des Worts Piemont geht zurück auf den italienischen Ausdruck „al pie' de monti“ (zu den Füßen der Berge), was sich in der Landschaft widerspiegelt.

Ausbau

Dieser spezielle Grappa Riserva di Barbera wird erst lange Zeit im Eichenfass ausgebaut und danach zwei Jahre in, aus Spanien importierten, Holzfässern verfeinert. Diese Fässer wurden zuvor zum Ausbau von Sherry verwendet.

Die Brennerei

Die Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A zählt zu den ältesten und traditionsreichsten Distillerien des Piemonts. Aus diesem Grund besitzt Sibona die „licenza di distillazione No 1“, eine alte Brennlizenz, die vom italienischen Finanzamt nur an besonders traditionsreiche Destillieren vergeben wird. Sie ist ein prestigevolles Zeichen für eine bedeutungsvolle Vergangenheit. Die ersten Sibona Grappe wurden noch mit Hilfe einer ausgedienten Dampflokomotive gebrannt. Erst Mitte des 20. Jahrhunderts wurde sie gegen einen Kupferbrennkolben ausgetauscht. Und auch wenn heute nicht mehr mittels einer ausgedienten Dampflokomotive gebrannt wird, Sibona ist und bleibt der besondere Grappa aus dem Piemont.

