

## Amaro

### Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Kräuterlikör
Kurzbeschreibung:	harmonischer Charakter, angenehme Bitternote
Alkohol:	40,0% vol
Serviertemperatur:	10 – 12° C
Servierempfehlung:	Pur, auf Eis
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	554228

#### Charakteristika

Dieser einzigartige Kräuterlikör verfügt über besondere Charakteristiken und geht auf ein altes, seit bestehendes piemonteser Rezept zurück, das auf die Verwendung von 34 Kräutern und Gewürzen beruht durch langsame Infusion der gewonnenen Pflanzenextrakte erhält er seinen milden und aromatischen Geschmack.

#### 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 Ausdruckes „al pie' de monti“ (zu den Füßen der Berge), was sich in der Landschaft widerspiegelt.

#### Ausbau

Die Distilleria Sibona produziert nach einem alten piemontesischen Rezept, das aus 34 Kräutern und aromatischen Pflanzen besteht. Die Zutaten werden in ihrer außergewöhnlichen Zusammensetzung mehrere Wochen mazeriert und anschließend einer Reifung unterzogen.

#### Die Brennerei

Die Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A zählt zu den ältesten und traditionsreichsten Destillieren 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.

