

Grappa Riserva Botti da Tennessee Whiskey

Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Grappa
Rebsorte:	Typische regionale Rebsorten aus dem Piemont
Kurzbeschreibung:	Bernsteinfarben, Duft nach Malz und Holznoten, langer Nachhall
Alkohol:	40,0 % vol.
Serviertemperatur:	15 - 18° C
Servierempfehlung:	Pur oder als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	55 42 14

Charakteristik

Bernsteinfarben. Intensiver Duft nach Malz und ein raffinierter, vielschichtiger Geschmack mit einem langen Abgang, der stark an den Tennessee Whiskey erinnert, da der Grappa in denselben Fässern ausgebaut wurde.

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 „piè dei monti“ (am Fuße der Berge), was sich in der Landschaft widerspiegelt.

Ausbau

Dieser spezielle Grappa Riserva wurde nach einem längeren Ausbau im Eichenfass noch zwei weitere Jahre in original Tennessee Whiskey-Fässern verfeinert.

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 das prestigereiche Zeichen für eine bedeutende Vergangenheit. Die ersten Sibona Grappe wurden noch mit Hilfe einer ausgedienten Dampflokomotive gebrannt. Erst Mitte des 20. Jahrhunderts wurde sie gegen einen Kupferbrennkolben ausgetauscht. Auch wenn heute nicht mehr mittels einer ausgedienten Dampflokomotive gebrannt wird, Sibona ist und bleibt der besondere Grappa aus dem Piemont.

