

Grappa Riserva Botti da Rum

Grappa Sibona, Piemont



| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Grappa |
| Rebsorte: | Dolcetto, Barbera |
| Kurzbeschreibung: | würzig, aromatisch mit einer hintergründigen Rum Note |
| Alkohol: | 40,0 % vol. |
| Serviertemperatur: | Zimmertemperatur |
| Servierempfehlung: | Pur und als Digestif |
| Verfügbare Formate: | 0,5 Liter |
| Artikel-Nr.: | 554232 |

Charakteristik

Das reiche vollkommene Bukett und elegante Aroma dieser Grappe, mit Kaffee und Vanillenoten und einem anhaltenden Abgang, erinnert an einen hochwertigen Rum.

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 besondere Grappa Riserva reift über einen längeren Zeitraum in Eichenholzfässern und lagert anschließend in alten Rumfässern, die zuvor von prestigeträchtigen Erzeugern für den Ausbau ihrer Rumprodukte verwendet wurden.

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.

