

Grappa Riserva Botti da Madeira

Grappa Sibona, Piemont



| | |
|---------------------|--------------------------------------------------------------|
| Kategorie: | Grappa |
| Rebsorte: | Moscato |
| Kurzbeschreibung: | Strohgelbe Farbe, fruchtig mit einer sinnlichen Madeira Note |
| Alkohol: | 40,0 % vol. |
| Serviertemperatur: | 15 – 18° C |
| Servierempfehlung: | Pur, als Digestif |
| Verfügbare Formate: | 0,5 Liter |
| Artikel-Nr.: | 554216 |

Charakteristika

Strohgelbe Farbe. Im Duft einnehmend fruchtig mit einer sinnlichen Madeira-Note. Am Gaumen vollmundig, tiefgründig und vollendet mit einem blumigen Abgang.

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 aus Trester der Muskateller-Traube destillierte Grappa Riserva wurde zunächst lange in Eichenfässern ausgebaut. Dann erfolgte eine mehrmonatige Verfeinerung in ehemaligen Madeira-Fässern.

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.

