

Grappa di Moscato invecchiata

Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Grappa
Rebsorte:	Moscato
Kurzbeschreibung:	Bernsteinfarben, eleganter Duft, ausgeprägte Holznote, betörend langer Nachhall
Alkohol:	44,0 % vol.
Serviertemperatur:	15 – 18° C
Servierempfehlung:	Pur, als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	554220

Charakteristika

Dieser besondere Jahrgangsgruppa besticht durch seine klare Bernsteinfarbe und seinen eleganten Duft nach ausgeprägten Holznoten. Ein betörend langer Nachhall für einen perfekten Abschluss eines gelungenen Essens.

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. Der Name Piemont geht zurück auf das italienische „al pie' de monti“ (zu Füßen der Berge), was sich in der Landschaft widerspiegelt.

Ausbau

Für diesen exklusiven Jahrgangsgruppa wurden nur die allerbesten Partien ausgewählter Jahre für die einjährige Reifung in mittelgroßen Eichenholzfässern abgefüllt.

Die Brennerei

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

