

Grappa di Barolo 5 Anni

Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Grappa
Rebsorte:	Nebbiolo
Kurzbeschreibung:	Bernsteinfarben, intensiv und reich mit würzigen Komponenten
Alkohol:	40,0% vol.
Serviertemperatur:	Zimmertemperatur
Servierempfehlung:	Pur, als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	55 42 26

Charakteristik

Bernsteinfarben im Glas. Im Duft sehr voll und ausgereift mit Noten von Eichenholz. Am Gaumen würzig reich und intensiv mit Aromen von Tabak und Eichenholz. Durch die Reifung im Holzfass hat sich ein komplexer Grappa mit einzigartig sanften Aromen entwickelt.

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 Grappa wird durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Trester hinzugefügt wird, hergestellt. Grappa aus dem Barolotrester des Langhe-und Roero Gebiets. Der hieraus gebrannte Grappa wird zuerst in Stahltanks und zusätzlich weitere 5 Jahre in Eichenholzfässern und Barriques ausgebaut.

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.

