

## Amaro

### Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Kräuterlikör
Kurzbeschreibung:	harmonischer Charakter, angenehme Bitternote
Alkohol:	28 % vol
Serviertemperatur:	10 – 12° C
Servierempfehlung:	Pur oder auf Eis
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	554228

#### Charakteristik

Dieser würzige Halbbitterlikör verfügt über besondere Charakteristiken und geht auf ein altes piemonteser Rezept zurück, das auf der Verwendung von 34 Kräutern und Gewürzen, darunter natürliche Aromen von Enzian, Chinarinde und Rhabarber, beruht. Durch langsame Infusion der gewonnenen Pflanzenextrakte erhält er seinen milden und aromatischen Geschmack.

#### 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

Die Distilleria Sibona produziert nach einem alten piemontesischen Rezept, das aus 34 Kräutern und aromatischen Pflanzen besteht. Die Zutaten werden in ihrer außergewöhnlichen Zusammensetzung mehrere Wochen in Alkohol mazeriert und anschließend einer Reifung unterzogen.

#### 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 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.

