Distilleria Sibona S. p. A.

Grappa Sibona Barolo La Grappa di Barolo



Art.-Nr.:	040336
Gebinde:	1 x 0,50l Flasche
Alkoholgehalt:	40 %
Anbauregion:	Piemont (Piemonte)
Rebsorten:	Nebbiolo
Serviertemperatur:	9-13
EAN:	8021425454508

Preise

Flasche 19,50 € brutto

Preis pro Liter: 39,00 €

UVP: ~~22,90 €~~ -15%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Helle goldgelbe Farbe. Im Duft intensiv mit weichen würzigen Noten.
• Im Geschmack reif, tiefgründig und samtig, hervorragend ausgeglichene Holznote, langer Abgang.
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 Ausdruckes „al pie' de monti" (zu den Füßen der Berge), was sich in der Landschaft widerspiegelt.

Dieser Grappa wird durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Trester hinzugefügt wird, hergestellt. Anschließend wird der Grappa über mehrere Jahre in kleinen Holzfässern ausgebaut und im Barrique verfeinert.

8 021425 454508 >