Distilleria Sibona S. p. A.

Grappa Sibona Chardonnay La Grappa di Chardonnay



Art.-Nr.:	404045
Gebinde:	1 x 0,50l Flasche
Alkoholgehalt:	40 %
Anbauregion:	Piemont (Piemonte)
Rebsorten:	Chardonnay
Serviertemperatur:	9-13
EAN:	8021425853509

Preise

Flasche 20,60 € brutto

Preis pro Liter: 41,20 €

UVP: ~~22,90 €~~ **-10%**

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Helle, kristallklare Farbe.
• Im Duft fein, breit gefächertes Aromaspektrum, mit blumigen Tönen.
• Am Gaumen elegant, schmeichelnd, anhaltend und mit fruchtigen Aromen.

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 Ausdruckes „al pie' de monti" (zu den Füßen 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 Chardonnaytrester des Langhe-und Roerogebiets. Der hieraus gebrannte Grappa wird in Stahlfässern ausgebaut.

8 021425 853509 >