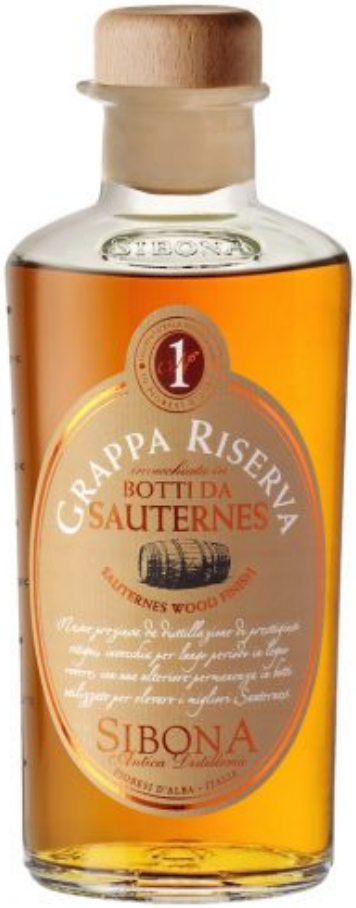


DIST. SIBONA

Sibona Grappa Botti Da Sauternes

Grappa Riserva lagret på brukte Sauternesfat. Grappaen er først modnet 24 måneder på eikefat og deretter 24 måneder på Sauternesfat. Fire år på eikefat gir et flott preg av moden frukt, honning og akasiaduft. Rik, frisk og elegant duft med kandisert frukt og eikehint fra Sauternes-fatene. Nytes alene, sammen med tørket frukt, valnøtter mandler, søtsaker og sjokolade. Går også godt til modne oster. Deler en enestående nyhet fra Sibona Distillery. Mars 2023 fikk Sibona, som det eneste destilleriet, hele 4 "Gold Outstanding" medaljer i IWSC 2023. Grappa Sauternes Wood Finish 98/100 Gold Outstanding

Horeca veil. eksl. mva: **467,37**

Fatpreg, kandisert frukt, eiketoner.

Vinmonopol nr	**14778402**	Alkoholprosent	**44%**	Varetype	**Druebrennevin**
EPD nr	**6100176**	Vecturanummer	**-**	Sukkerinnhold	**17 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Distrikt	**Piemonte**
Forpakning	**50 cl, Glass**	Segment	**-**		