DRINKS.

Sarpa di Poli Grappa 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800336
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Schiavo, Veneto
Abfüller	Poli Distillerie, S.r.l, 36060, Schiavon (Veneto), Italien
Marke	Poli
Typ	Grappa
Anwendung	Pur oder als Aperitif oder Digestif
Degustationsnotiz	Blumig in der Nase. Am Gaumen komplex mit leichter Schärfe. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	Aus Cabernet- und Merlottrauben, ohne Reifezeit
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Grappa wird im Herzen der Veneto-Region aus Traubentrestern, d.h. den Schalen und anderen festen Bestandteilen der Reben, welche für die Weinfermentierung nutzlos sind, hergestellt. Der Sarpa di Poli kommt dabei aus einem etwas jüngeren Haus, welches sich jedoch an traditionelle Methoden bei dem

Brennen dieses Likörweins hält und heute weltweit als eine der besten und bekanntesten Grappa-Brennereien gilt. Die Geschichte der Poli-Brennerei kann bis auf das Jahr 1898 zurückgeführt werden, als die Poli-Familie ihre Grappa-Brennerei gründete, welche noch heute im Familienbesitz ist und aktuell von Jacopo Poli und seinen Geschwistern geführt wird. Ihr Grappa wird aus den Traubentrestern der Weingüter in Bassano de Grappa und in einer der ältesten Kupferbrennblasen (welche früher durch einen mit Holz befeuerten Lokomotivenmotor betrieben wurde) mit einem unterbrochenen Brennzyklus in Europa destilliert. 1958 wurde diese Methode der Befeuerung der Destillationsanlage modifiziert und den moderneren Bedürfnissen angepasst. Der Sarpa di Poli wird aus den Trestern von Cabernet (40%)- und Merlottrauben (60%) gebrannt und bekommt als ein sogenannter Junger Grappa keine Reifeperiode, sondern wird direkt abgefüllt..