

DRINKS.

Po di Poli Morbida Grappa 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800337
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Schiavo, Veneto
Abfüller	Poli Distillerie, S.r.l, 36060, Schiavon (Veneto), Italien
Marke	Poli
Typ	Grappa
Alter	1 an
Anwendung	Pur oder als Aperitif oder Digestif
Degustationsnotiz	Mit viel Zitrone und Orange in der Nase, am Gaumen eher komplex und mit blumigen Noten und etwas Orange.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	Aus Moscatotrauben gebrannt.
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 Po di Poli Morbida 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 Po di Poli Morbida wird aus den Trestern von Orangenblüten-Moscato und Weisssem Moscato gebrannt, zwei besonders aromatischen, aber wenig ergiebigen Trauben (PO kommt von der Antwort nach jedem Brennzyklus auf die Frage: "Wieviel hast du erhalten?" und bedeutet "Ein bisschen") und bekommt als ein sogenannter Junger Grappa nur eine Ruheperiode in Stahltanks und wird dann in schlanke Flaschen mit Springverschlüssen abgefüllt.