

Bassano del Grappa Classica



Artikelnummer	006070
Winzer	Jacopo Poli
Land	Italien
Anbaugebiet	Venetien
Rebsorten	Cabernet Sauvignon: 0%, Merlot: 0%

Beschreibung:

Farbe: klar, transparent

Duft: fruchtig aromatischer Duft nach Äpfeln, Quitten und Backpflaumen

Geschmack: am Gaumen lebendig, elegant und wunderschön harmonisch ausgewogen

Serviervorschlag:

Servieren Sie Grappa stets gut gekühlt (aber nicht eiskalt!) bei etwa 10 bis 15 °C in einem kleinen, dünnwandigen, tulpenförmigen Kristallglas mit langem Stiel (um eine Erwärmung durch die Hand zu vermeiden). Poli Bassano Classico ist ein wohltuend erfrischender Digestif nach einem üppigen Mahl, der sich aber ebenso köstlich zu feinem Gebäck genießen lässt.

Alkoholgehalt	40.0
Serviertemperatur	15.0

Flaschengröße	0,5l
Flaschenanzahl	6

Weinbearbeitung

Garantiert alles andere als staubig schmeckt Jacopo Polis frischer Museums-Grappa Bassano Classico. Der Trester stammt von unterschiedlichen Rebsorten, die in den Weinbergen rund um Bassano del Grappa gereift sind.

Noch tropffrisch werden Beerenhäute und Kerne der Trauben in die Poli Distillerie geliefert und hier traditionell nach dem diskontinuierlichen Verfahren im alten Kupferbrennkessel gebrannt. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferkessel erhitzt, das Ethanol, der Weingeist, steigt in die Kühlschlange auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke. Hier zeigt sich nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters, der mit viel Fingerspitzengefühl Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das edle Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen bewahrt. Das frische Destillat enthält zunächst noch gute 75 % vol. Alkohol und muss deshalb durch vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser ganz allmählich auf moderate 40 % vol. gebracht werden. Mindestens sechs Monate lässt Poli seinen Grappa im Edelstahltank ruhen, bevor er ihn schließlich auf -6 °C herunterkühlt und nur sanft filtriert auf die Flaschen füllt.

Weinnotiz

Die Leidenschaft für den Grappa brennt seit Generationen in den Herzen der

Polis. Schon 1898 hatte Urgroßvater Giobatta Titta Poli, heimlich einen kleinen Destillierapparat gebaut, auf einen Handkarren montiert, und war damit von Haus zu Haus gezogen, um Trester zu brennen. Großvater Giovanni nahm das geistige Erbe auf, verwendete allerdings für seinen Brennapparat die umgebaute Dampfmaschine einer Lokomotive. Vater Toni orientiert sich wieder an Titta und konstruierte 1956 die zweite Poli-Brennanlage aus vier Kupferkesseln, der schließlich sein Sohn Jacopo 1983 eine dritte hinzufügte. Heute sind in der Poli Distillerie fünf diskontinuierliche Brennanlagen in Betrieb: drei aus je vier Kupferbrennkesseln für Wasserdampf (von Titta, Toni und Jacopo) sowie zwei Anlagen mit Wasserbad-Brennkesseln, von denen die eine unter Druck, die andere im Vakuum destilliert.

Inverkehrbringer:	Poli Distillerie S.r.l. 36060 Schiavon Italien
EAN-Code	8014115000123
EAN-Code Karton	8014115001120