

Poli Barrique Solera di famiglia



Artikelnummer	006126
Winzer	Jacopo Poli
Land	Italien
Anbaugebiet	Venetien

Beschreibung:

Farbe: dunkelgold- bis bernsteinfarben

Duft: nach getoastetem Holz, feiner Vanille, Kakao und geröstetem Kaffee

Geschmack: am Gaumen kraftvoll, warm und sehr harmonisch mit langem Nachhall

Serviervorschlag:

Wie ein edler Brandy entfaltet auch der lange gereifte Poli Barrique seine delikaten Aromen bei einer Temperatur von 18 bis 20 °C am besten. In einem kleinen, tulpenförmigen Glas serviert, lässt er sich dann am liebsten solo und ganz entspannt zu einer milden Zigarre genießen. Vor Licht geschützt an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.

Alkoholgehalt	55.0
Serviertemperatur	18.0

Flaschengröße	0,7l
Flaschenanzahl	3

Weinbearbeitung

Der Trester für Poli Barrique stammt von verschiedenen Traubensorten aus den Weinbergen von Vicenza. Noch tropffrisch werden Kerne und Beerenhäute der Trauben in die Poli Distillerie geliefert und hier nach dem traditionellen, diskontinuierlichen Verfahren im Kupferbrennkessel gebrannt. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt eine ziemlich aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester zu entnehmen und durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferkessel erhitzt, der Weingeist (das Ethanol) steigt in die Kühlschlange auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke. Hier ist nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters gefragt, der mit viel Feingefühl Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das Herzstück des Brandes mit den edelsten Aromen bewahrt. Der junge Grappa wird behutsam in 225-Liter-Barriques aus französischer Allier-Eiche gelegt, in denen er sich während langen, dreizehn Jahren der Reife vollendet und dabei die charakteristischen, warmen und kraftvollen Aromen des Poli Barrique entfaltet. Der Alkoholgehalt reduziert sich dabei auf ganz natürliche Weise von den zuerst gut 75 % vol. auf etwa 55 % vol.

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	8014115000635
EAN-Code Karton	18014115000632