Jacopo Poli Distillerie srl

Grappa Poli Cleopatra Moscato ORO



Art.-Nr.:	400292
Gebinde:	1 x 0,70l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	40 %
Anbauregion:	Venetien (Veneto)
Rebsorten:	100% Moscato
Serviertemperatur:	15
EAN:	08014115011235

Preise

Geschenkspack 42,50 €
brutto

Preis pro Liter: 60,71 €

UVP: ~~49,90 €~~ -15%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Aromatische Anklänge von Blüten und Zitrusfrüchten, fein verwoben mit den zartwürzigen Noten der Reife im Eichenholz Geschmack: am Gaumen von ausgesuchter Reinheit und Finesse, vollmundig und harmonisch, sanft mit feiner Frische und Würze, ein einzigartiges Geschmackserlebnis Serviervorschlag: eleganter Digestif zum Abschluss eines feinen Menüs, aber auch "einfach so" ein Genuss zu zarten Teeplätzchen, Obsttarte (Orange, Birne) oder mürbem Gebäck Herstellung: Für seinen Grappa "Cleopatra Moscato d'Oro" verwendet Poli allein den Trester (Beerenhäute und Kerne der Trauben) ausgesuchter Moscato Bianco Trauben, die im Veneto in den Colli Euganei reifen. Möglichst tropffrisch, sozusagen direkt von der Kelter, wird der Trester in die Poli Distillerie geliefert und hier im "Crysopea" gebrannt: ein dem antiken Vorbild des ägyptischen Alchimisten Cleopatra nachempfundener Wasserbad-Alambic, der mit Vakuum arbeitet. Wie im traditionellen Kupferbrennkessel, doch noch sanfter und schonender, wird der Grappa im "Crysopea" nach dem diskontinuierlichen Verfahren gebrannt. Diese heute nur noch selten praktizierte, weil extrem arbeitsintensive Methode verlangt, dass die Destillation nach jedem Brennvorgang gestoppt wird, um den verbrauchten Trester zu entfernen und durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird erhitzt, der Alkohol (der einen niedrigeren Siedepunkt hat) steigt auf in die Kühlschlange, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke. Hier zeigt nun der erfahrene Brennmeister sein wahres Können und Talent. Mit viel Feingefühl kappt er Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) und bewahrt allein den edlen Mittellauf, das Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen für seinen "goldenen" Grappa. Weil das frische Destillat zunächst noch gut 75 % vol. Alkohol enthält, muss es durch die wiederholte vorsichtige Zugabe destillierten Wassers allmählich auf moderate 40 % vol. Alkohol gebracht werden. Eine kurze Reifezeit in Eichenholzfässern rundet die Struktur des Grappas weich und harmonisch ab, bevor ihn Poli als Moscato d'Oro auf die Flaschen füllt.