



## Grappa Sarpa

Jacopo Poli

|               |                            |
|---------------|----------------------------|
| Typ           | Grappa                     |
| Herkunft      | Italien, Veneto            |
| Produzent     | Jacopo Poli                |
| Alkoholgehalt | 40 %                       |
| Traubensorten | Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Passt zu      | pur                        |
| Grösse        | 70 cl                      |
| Artikelnummer | 96001154                   |

## Bemerkungen

Dieser Grappa wird im Herzen der Veneto-Region produziert. 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 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 und Merlottrauben gebrannt und bekommt als ein sogenannter Junger Grappa keine Reifeperiode, sondern wird direkt abgefüllt.

## Degustationsnotizen

Blumig in der Nase. Am Gaumen komplex mit leichter Schärfe. Langer Abgang.

## Passt zu

Purer Genuss oder zum Espresso.