

**GRAPPA SARPA ORO DI POLI BARRIQUES****CHF 47.00 inkl. MwSt.****Poli Distillerie SRL**

Region: Veneto
Kategorie: Grappa
Alkohol: 40 % vol
Flaschengrösse: 50 cl
Basis: **Trauben Vespaiole**

**SKU:** 040176A-1-1-1-2-1**Kategorien:** [Grappa](#), [Poli Distillerie SRL](#), [Spirituosen](#), [Veneto - Venetien](#)**PRODUKT-BESCHREIBUNG**

Die Destillerie Poli wurde 1898 in Schiavon in der Gemeinde Bassano del Grappa gegründet. Bis heute produziert das Unternehmen, das auch nach mehr als einem Jahrhundert in Familienhand ist, verschiedene Destillate. Hierbei werden traditionelle, aber auch modernste Technologien eingesetzt, um das Optimum aus den vorhandenen Rohstoffen zu erhalten.

Der Sarpa D'Oro di Poli wird aus dem Traubentrester von Cabernet und Merlot-Trauben aus der Veneto-Region hergestellt. Der Trester durchläuft eine traditionelle Destillation im dampfbeheizten Kupferkessel und reift anschliessend während 4 Jahren im "Keller der Helden" in kleinen französischen Barriques. Der "Keller der Helden", wie der grösste der Reifekeller von Poli genannt wird, umfasst einen schier unerschöpflichen Fundus von über 4000 Barriques.

Der Name Sarpa bedeutet im Dialekt des Venetos nichts anderes als Traubentrester. Dieser "goldene" Trester widerspiegelt sich auch im Grappa.

Degustation

Goldgelbe Farbe, in der Nase eine grosse Aromen Vielfalt, ein Korb exotischer Früchte. Am Gaumen samtweich, vielschichtig und sehr gehaltvoll, mit Noten von Vanille, Mandeln und gerösteten Haselnüssen. Auch im Abgang sehr harmonisch und lang. Ein Grappa mit der Geschmeidigkeit und Eleganz eines malaysischen Tigers, der idealerweise bei einer Temperatur zwischen 18 und 20 °C genossen werden sollte