



CLEOPATRA AMARONE ORO - AMARONE GRAPPA

CHF 61.00 inkl. MwSt.

Poli Distillerie SRL

Region: Veneto
Kategorie: Grappa
Alkohol: 40 % vol
Flaschengrösse: 50 cl
Basis: **Traubentrester Amarone**



SKU: 040176A-1-1-1-2-1-1

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.

Ein Beispiel dafür ist der Grappa Cleopatra Amarone Oro.

Nein, der Name hat nichts mit der ägyptischen Königin Cleopatra zu tun. Der Name steht für eine der ersten Alchemistinnen Ägyptens, die für ihr alchemistisches Werk Chrysopoeia (griechisch für Goldmachen) bekannt ist. Wann sie genau lebte, ist unbekannt. Ihr Werk Chrysopoeia ist aber in einer Handschrift in der Biblioteca Marciana in Venedig erhalten geblieben. In diesem Dokument werden mystisch-philosophische und experimentelle Elemente der Alchemie vermischt. Im Buch finden sich auch Bilder alchemistischer Geräte z.B. zur Destillation und Herstellung von Elixieren.

Cleopatra wird nachgesagt, dass sie den Alambic, den sogenannten Brennhut entwickelt hat, einen Destillationsaufsatz, mit dem es möglich ist, den während der Destillation aufsteigenden Dampf an den Wänden des Aufsatzes zu kondensieren. Das Kondensat sammelt sich im unteren Rand des Aufsatzes und fliesst anschliessend durch den schnabelartigen Ausguss in ein Sammelgefäss ab.

Die Technik zur Gewinnung von ätherischen Ölen mittels der Wasserdampfdestillation war bereits den Ägyptern bekannt. Bis zur Entwicklung des Alambic wurden die Pflanzenteile aber jeweils in einem offenen Kessel erhitzt, über dem man auf einem Gitter Wolle in mehreren Schichten ausgebreitet hatte. In diesen Wollschichten kondensierten die aufsteigenden Dämpfe. Das Wasser-Öl-Gemisch konnte anschliessend aus der Wolle gepresst und das reine ätherische Öl vom Wasser abgetrennt werden.

Herstellung

Dieser Grappa wird aus dem Trester der angetrockneten Trauben gewonnen, welche zur Herstellung des Amarone della Valpolicella verwendet wurden. Der Trester setzt sich aus den Traubensorten Corvina, Rondinella und Molinara zusammen und wird unter Vakuum schonend bei 54°C destilliert. Die Destillationsblase steht bei der Destillation im Wasserbad und die aufsteigenden Dämpfe kondensieren in einem speziell, geformten Alambic (Brennaufsatz), der von Poli Crysopea getauft wurde. Der spezielle Destillationsaufbau eignet sich besonders zur Konservierung fruchtiger und floraler Aromen. Der Cleopatra di Poli - Grappa di Amarone "Oro" reift anschliessend während mindestens einem Jahr in französischen Barriques.

Degustation

Bernsteinfarben, in der Nase Noten von reifen, frisch gepressten roten Trauben, Mandeln und Walnüssen. Am Gaumen harmonisch, weich und doch intensiv, leichte Röstnoten. Ein eleganter, einnehmender und wärmender Grappa, mit langem, kräftigen Finale.