

006113

SECRETARIO DI STATO PURE MALT WHISKY

 Jacopo Poli

 Italien
Venetien

POLI
1898



ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser Pure Malt Whisky wurde zu Ehren des berühmtesten Bürgers von Schiavon kreiert, der am 15. Oktober 2013 zum Staatssekretär des Heiligen Stuhls ernannt wurde. 5 Jahre in Eichenfässern und mindestens ein Jahr in Amarone-Fässern gereift, präsentiert sich der 'Secretario di Stato' angenehm torfig. Ein internationaler Geist mit venetischer Seele!

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Barrique 72 Monate

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp Whisky
Gebinde 6 / 0.700 l
Verschluss Bügelverschluss
EAN Flasche / EAN Karton 8014115002332
18014115002339

ANALYSE

Alkoholgehalt 43.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer Weinland Ariane Abayan GmbH
20251 Hamburg



PRODUZENTEN-INFO

Der Grappa ist von der Geschichte, Kultur und Stil her absolut italienisch. Seit vier Generationen gibt die Familie Poli Wissen, Kunst und Leidenschaft für die Destillation an ihre Nachfolger weiter. Die im modernen Stil und mit handwerklichem Geschick hergestellten Destillate, zeichnen sich durch das ausgesuchte Gleichgewicht von Charakter und Eleganz aus.

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 Destillerie 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. Jacopo Poli: "Es ist einfach, guten Grappa zu destillieren: man braucht nur frischen Trester und hundert Jahre Erfahrung!"