005296

BOMB EIERLIKÖR

Jacopo Poli

Italien
Venetien

ARTIKELBESCHREIBUNG

Nach traditionellem Rezept aus seiner Heimat bereitet Jacopo Poli seinen köstlichen cremigen Eierlikör aus Eidottern, Milch und dem wohl sinnbildlichsten Destillat Bassanos - dem Grappa! Ein Dejavu-Erlebnis für alle, die je selbstgemachten Eierlikör gekostet haben! Mit nur 17% Vol. Alkohol sorgt er für pures, intensives Aroma und "bombastischen" Genuss.

Serviertemperatur

6.0 °C bis 11.0 °C

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	sonstige
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8014115005043 8014115015042

ANALYSE

Alkoholgehalt	17.0 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält Ei enthält Milch
Inverkehrbringer	Poli Distillerie S.r.l. 36060 Schiavon IT

WEINBEREITUNG

Aus legefrischen Eidottern, frischer Milch und dem wohl sinnbildlichsten Destillat seiner Heimat, dem Grappa, mixt Jacopo Poli diesen köstlich cremigen Poli Kreme 17 Bomb Likör. Mit nur 17 % vol. Alkohol für pures Aroma und bombastischen Genuss.

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!”