



006165

## MIELE (HONIG)

 Jacopo Poli

 Italien  
Venetien

**POLI**  
**1898**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Polis Museumsgrappa Miele wird aus dem Trester verschiedener Trauben der venezianischen Appellation Vicenza gebrannt und mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisiert. Im Duft Anklänge von Pinien, Wacholder, Akazien- und Orangenblüten. Am Gaumen weich mit einer eleganten balsamischen Note und einem Anflug von Süße.

#### ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Grappa
Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Poli-Verschluss
EAN Flasche / EAN Karton	8014115000154 8014115001151

#### ANALYSE

Alkoholgehalt	35.0 %Vol
---------------	-----------

#### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält Milch
Inverkehrbringer	Polis Distillerie S.r.l. 36060 Schiavon IT



## WEINBEREITUNG

Zu Polis alles andere als staubiger Grappa-Serie Museo della Grappa gehört auch der mit Akazienblütenhonig und feinen Kräutern aromatisierte Grappa Miele (Honig). Der Trester stammt von Trauben unterschiedlicher Rebsorten aus der venezianischen Appellation Vicenza. Noch tropffrisch werden Beerenhäute und Traubenkerne quasi direkt von der Kelter in die Poli Destillerie geliefert und hier traditionell nach dem diskontinuierlichen Verfahren im alten Kupferbrennkessel gebrannt. Die Bezeichnung diskontinuierlich beschreibt die aufwendige Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferkessel erhitzt, das Ethanol, der Weingeist, steigt in die Kühlschlange auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke. Hier ist nun die ganze Kunst und langjährige Erfahrung des Brennmeisters gefragt, der mit viel Feingefühl Vorund Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das edle Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen bewahrt. Das frische Destillat enthält zunächst noch gut 75 % vol. Alkohol und muss deshalb durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser sehr behutsam auf moderate 40 % vol. Alkohol gebracht werden. Der Museums-Grappa Poli Miele wird mit Akazienblütenhonig und Kräuterölessenzen (Wacholder, Pinie, Minze und Eisenkraut) aromatisiert und mindestens drei Monate im Edelstahltank gereift, bevor er schließlich auf -6 °C herunter gekühlt und nur sanft filtriert auf die Flaschen gefüllt wird.

## 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!"