



## Grappa Invecchiata



Dem Auge präsentiert er sich außergewöhnlich klar in einem glänzenden Gold mit strohgelben und silbernen Reflexen.

In die Nase steigen zunächst Aromen von Fruchtebrot und Zimt, Muskatnuss und Honig, später gesellen sich Facetten von getrockneten, tropischen Früchten (Banane, Ananas) und Vanillecreme dazu - die zusammen ein großartiges Bukett ergeben. Im Mund ist er anfangs streng und konzentriert, erinnert an Sherry und Honig mit moderaten Gewürznoten; es folgen Aromen von Trockenfrüchten (Pflirsich, Nektarine), Gewürznelken, Pflaumen, dunklen Rosinen. Zum Ende zeigt er sich von großer Finesse und Aromenvielfalt.

Ideal als Schlusspunkt eines Mahls, eleganter Begleiter von Bitterschokolade.

**TRESTER** Sangiovese und Merlot aus der Luce-Produktion.

**ZEITPUNKT DER DESTILLATION** Der Trester von Merlot- und Sangiovese-Trauben gärt lange mit dem entsprechenden Most, weshalb die Destillation erst bei der Zusammenführung in der Brennerei im Oktober erfolgt.

**DESTILLATION** Der Destillierkolben der Brennerei "Distillerie Poli" gehört zu den ältesten noch funktionierenden seiner Art: Er besteht, wie früher, aus kleinen Kupferkesseln, in denen der Traubentrester mit Dampfstrom erhitzt wird. Die handwerkliche Herstellung geschieht nach dem diskontinuierlichen Verfahren. Für den so genannten "Brand" werden die kleinen Kessel mit dem Trester befüllt. Nach drei Stunden, wenn der Rohstoff verbraucht ist, werden die Kessel geleert und für den nächsten "Brand" erneut mit frischem Trester befüllt.

**AUSBAU** Drei Jahre Reifung in Allier-Barriques mit 225 Litern Fassmaß.

**KONSUM** An einem lichtgeschützten, kühlen und trockenen Ort lagern. Es wird empfohlen, das Destillat bei 18-20° C in einem Tulpenglas zu servieren.