



Grappa Elevata in Barili di Sassicaia



ARTIKELNUMMER:	005095
NAME:	Grappa Elevata in Barili di Sassicaia
LAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Venetien
ERZEUGER:	Jacopo Poli
BESCHREIBUNG:	Farbe: warm glänzendes Gold bis Bernstein Duft: feinwürzig nach Zedernholz, Vanille, Zimt, Kakao und Kaffee, daneben zarte Noten von kandierten Früchten, etwas Honig und duftig-süßem Jasmin Geschmack: am Gaumen kraftvoll, strukturiert mit weicher Fülle, feine rebsortentypische Frucht- und Kräuteraromen verschmelzen sehr elegant mit warmwürzigen Barriquenoten (Toast, Vanille, Eichenholz), im Finale lang mit einem Hauch von Anis und Lakritz - ein wahrhaft majestätischer Grappa!
SERVIERVORSCHLAG:	Wie Brandy entfaltet auch der fassgereifte Grappa di Sassicaia seine delikaten Aromen bei einer Temperatur von 18 bis 20 °C am schönsten. Servieren Sie ihn kleinen, tulpenförmigen Gläsern, am liebsten ganz entspannt zu einer milden Zigarre. Vor Licht geschützt an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
SERVIERTEMPERATUR:	18°C
ANALYSEWERTE:	Alkoholgehalt: 40.00 %
OPTIMAL TRINKREIF:	jetzt
GESCHENKVERPACKUNG:	ja
G	
HERSTELLUNG:	Grappa di Sassicaia ist das exklusive Produkt der Zusammenarbeit von Marchese Nicoló Incisa della Rocchetta und Jacopo Poli - ein einzigartiger Grappa, gebrannt aus dem Trester der Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc-Trauben für den großen Sassicaia der Tenuta San Guido. Nach der etwa zweiwöchigen Maischegärung im Edelstahltank werden die Trauben sanft gepresst und Beerenhäute und Kerne sofort zur Destillation in die Kupferkessel gelegt.

Jacopo Poli brennt den tropffrischen Trester nach dem diskontinuierlichen Verfahren. Das heißt, nach der recht aufwendigen, traditionellen Methode, bei der die Destillation nach jedem Brennvorgang komplett gestoppt wird, um den verbrauchten Trester zu entnehmen und durch frischen zu ersetzen. Der Trester wird im Kupferbrennkessel erhitzt, das Ethanol, der Weingeist, steigt in die Kühltülle auf, kondensiert und fließt als Brand in eine Probeglocke.

Hier ist nun die wahre Kunst und langjährige Erfahrung des grappaioli, des Grappa-Brennmeisters gefragt, der mit viel Fingerspitzengefühl Vor- und Nachlauf (auch Kopf und Schwanz genannt) abschneidet und nur das edle Herzstück des Brandes mit den feinsten Aromen bewahrt. Der junge Grappa wird nun zunächst für etwa vier Jahre in 225-Liter-Barriques aus französischer Eiche, danach für ein weiteres Jahr in alte Sassicaia-Fässer zur Reife gelegt, um hier die unvergleichlich

elegante Struktur und warme Würze des Grappa di Sassicaia zu entfalten.

Durch die vorsichtige Zugabe von destilliertem Wasser bringt Poli den Hochprozenter währenddessen ganz allmählich von gut 75 % vol. auf moderate 40 % vol. Alkohol. Danach kühlt er ihn rund 48 Stunden lang auf -6 °C herunter und füllt ihn nur sanft filtriert als Grappa di Sassicaia auf die Flaschen.

WEINNOTIZ: Grappa di Sassicaia ist ein Joint-Venture der Tenuta San Guido in Bolgheri (Toskana) und der Poli Distillerie in Vicenza (Venetien). Im Jahr 1994 hatte Marchese Nicolò Incisa della Rocchetta Jacopo Poli eingeladen, um ihm ein gemeinsames Projekt vorzuschlagen: die Produktion eines Grappa, der aus dem Trester der Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc-Trauben für den großen Sassicaia gebrannt sein sollte. Jacopo Poli war sofort dabei - und Grappa di Sassicaia geboren!

Schon als junger Student der Landwirtschaft hatte der aus einem uralten Adelsgeschlecht stammende Marchese Mario Incisa della Rocchetta (1899-1983) davon geträumt, einen noblen Wein zu machen. Sein Vorbild war, natürlich, Bordeaux. Er begann mit französischen Rebsorten zu experimentieren und pflanzte schließlich 1944 an einem steinigen Hang unterhalb der Burg Castiglioncello die ersten, damals offiziell noch nicht zugelassenen Cabernet Sauvignon-Reben. 1948 kelterte er daraus den ersten Wein, der ursprünglich nur für den eigenen Bedarf gedacht war. Jahrgang für Jahrgang lagerte der Marchese einige Kisten des Weines ein und erkannte bei seinen Nachverkostungen der Weine, dass ihre Qualität sich über die Jahre stetig verbesserte.

1965 wurden weitere Weinberge mit Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Reben angelegt und endlich, auf Drängen seines Sohnes Nicolò und seines Neffen Piero Antinori, ließ sich der Marchese überzeugen, seinen Wein auch in den Handel zu bringen. 1968 kam der erste Sassicaia auf den Markt; als VdT (Tafelwein), weil die Rebsorten nicht den DOC-Auflagen entsprachen. Der Name ist von seiner Lage und diese von den vielen Steinen (ital. sassi) darin, abgeleitet. Der neue Wein erregte sofort internationales Aufsehen. In kürzester Zeit wurde Sassicaia zum Kultwein und einem der ersten Supertoskaner. In den 1980er Jahren verlegte Nicolò Incisa della Rocchetta die Weinabfüllung nach Bolgheri, dessen DOC-Gebiet inzwischen sogar die Subappellation Bolgheri Sassicaia erhielt.

INVERKEHRBRINGER: Poli Distillerie S.r.l.
36060 Schiavon
Italien

EAN-CODE: 8014115001090

EAN-CODE KARTON: 8014115011099