



006096

MARCONI 42 GIN

 Jacopo Poli

 Italien
Venetien

POLI
1898

ARTIKELBESCHREIBUNG

Neben klassischen Botanicals wie Wacholderbeeren und Koriander, die Duft und Geschmack prägen, verleihen Rosmarin, Minze, Basilikum, Thymian und Kardamom dem Gin ein herrlich mediterranes Aromenspiel. Mit seinem weichen und lieblichen Charakter sorgt Marconi 42 Gin sowohl pur als auch in Cocktails und Longdrinks für besondere Genussmomente à la Bella Italia.

ARTIKELDATEN

| | |
|--------------------------|---------------------------------|
| Spirituosentyp | Gin |
| Gebinde | 6 / 0.700 l |
| Verschluss | Bügelverschluss |
| EAN Flasche / EAN Karton | 8014115002042 18014115002049 |

ANALYSE

| | |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 42.0 %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!"