BERTA GRAPPA OLTRE IL VALLO 70CL

Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

Geschmack	Trocken – Süss
	Fruchtig / Weich – Würzig / Herb
	Leicht – Schwer / Gehaltvoll
Notizen	Bernsteinfarben; in der Nase Anklänge von Orangen, Haselnüssen, Tabak und Honig; am Gaumen weich und umhüllend; am Anfang betört eine Explosion von Geschmacksnoten, die an Trester, Rosinen, Dörrfrüchte und Mandeln erinnern; danach verführt eine leichte Note von Rauch, Torf und Malz; der Grappa ist seidig, einhüllend und lang anhaltend.
Vinifikation	24 Monate Holzfass, danach 24 Monate Ausbau in gebrauchten Single Malt Scotch Whisky Fässern. Diese stammen von den prestigereichsten schottischen Destillerien Lagavulin, Caol Ila und Mortlach.
Traubensorten	100% Barbera
Alkohol	43 %
Format	70 cl

BERTA
Die Distilleria Berta liegt im Monferrato, einer malerischen, hügeligen Landschaft im nördlichen Piemont. Die Brennerei wurde 1947 von Paolo Berta gegründet. Die Familie Berta wirkte hier schon länger als Weinbauern. 2002 wurde die Brennerei weitgehend renoviert, modernisiert und mit einem grosszügigen Anbau für den Fasskeller und Stahltanks erweitert. Heute gehört Berta zu den führenden Grappa Hersteller Italiens, welcher von Paolos Sohn Enrico geführt wird. Pro Jahr werden ca. 400'000 Flaschen Grappa auf höchstem Qualitätsniveau produziert. Wir können auf eine wunderbare, langjährige und freundschaftliche Zusammenarbeit mit Berta zurückblicken. Als grössten Vertrauensbeweis schenkten sie uns das Recht, als Generalimporteur ihre Grappe in der Schweiz zu repräsentieren.

http://www.distillerieberta.it