BERTA GRAPPA PAOLO BERTA 70CL

Grappa invecchiata, Berta, Piemonte, Italien

Geschmack

Trocken — Süss

Fruchtig / Weich — Würzig / Herb

Leicht — Schwer / Gehaltvoll

Jahrgang	2003
Notizen	In der Nase strukturiert, kraftvoll, einhüllend mit grosser Persönlichkeit. Ein schönes Zusammenspiel von reifem Obst, Kirsche, Tabak, Kakao und Vanille. Mit einem langen Abgang.
Vinifikation	Grappa Riserva aus Nebbiolo da Barolo und Barbera d'Asti nach dem Gründer Paolo Berta benannt. Die Perfektion für Liebhaber sehr alter Brände. Für 20 Jahren in Barriques ausgebaut.
Traubensorten	Nebbiolo, 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