

DRINKS.

Grappa Berta TRA NOI Brunello mit Holzkiste 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|--|
| Artikelnummer | 408010 |
| Alkoholgehalt | 42% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Piemont |
| Abfüller | Distillerie Berta S.R.L., Via Guasti 34/36, Frazione Casalotto, 14046 Mombaruzzo, Italia |
| Marke | Grappa Berta |
| Typ | Grappa |
| Anwendung | pur als Digestif oder zum Kaffee |
| Degustationsnotiz | würzig, fruchtig und weich. |
| Verkehrsbezeichnung | Tresterbrand |
| Details | aus Sangiovese-Traubentrestern gebrannt; in Fässern aus Schwyzer Kirschbaumholz gelagert |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Verpackung | mit Holzkiste |
| Jahrgang | Nach Verfügbarkeit (Bild kann abweichen) |



Beschreibung

Eine halbe Stunde südöstlich von Asti - der italienischen Stadt, die dem bekannten Schaumwein Asti Spumante seinen Namen verlieh - liegt die Grappa-Brennerei Berta. Umgeben von weitflächigen Weinbauflächen, spezialisiert man sich hier auf die Verarbeitung von Weintrestern, die aus dem ganzen Land zugeliefert werden. Nach dem erfolgreichen Gärprozess und der Destillation in modernen Brennkolben lagert der Tresterbrand zunächst in Stahlbehältern und anschliessend in Fässern aus verschiedenen Holzarten, die in dem anschaulichen Reifungskeller aufgeschichtet werden. In dem gut isolierten, belüfteten Kellersystem sind natürliche Temperaturschwankungen ausgeschlossen, wodurch die Grappas gleichmässig reifen. Die Produktpalette der Brennerei Berta ist gross. Die Grappas aus der Kollektion TRA NOI haben eins gemein: Sie lagern in Fässern aus Schyzwer Kirschbaumholz. In der Spirituosenbranche ist das eine ziemliche Seltenheit, doch die Familie Berta erkannte, dass ihre Grappas mit dem urschweizerischen Holz besonders gut harmonieren. Der Brunello Grappa besteht zu 100% aus Sangiovese-Trauben. Die säure- und tanninreiche Rotweinsorte wird in Italien grossflächig kultiviert und bildet die Grundlage für den hoch renommierten Brunello di Montalcino Wein aus der Toskana. Der Grappa schmeckt gehaltvoll, fruchtig-weich und würzig. Er sollte vor der Verkostung einige Minuten im Glas ruhen, damit sich das Aroma voll entfalten kann.