

DRINKS.

Grappa Berta TRA NOI Amarone 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408011
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	mild, weich, fruchtig und süss.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus Amarone-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.
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 Amarone Grappa besteht aus den Traubensorten Rondinella, Corvinone und Corvina. Diese werden als Basis für den renommierten Amarone della Valpolicella Wein aus der Region Venetien herangezogen. Der Amarone Wein besitzt die staatlich kontrollierte Herkunftsbezeichnung DOCG und kennzeichnet sich durch einen aufwändigen Herstellungsprozess. Der Grappa schmeckt gehaltvoll, fruchtig-weich und süss. Er sollte vor der Verkostung einige Minuten im Glas ruhen, damit sich das Aroma voll entfalten kann.