

# DRINKS.

## Grappa Berta Magia Distillato d'Uva 2013 70cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	40802013
Alkoholgehalt	43%
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
Alter	10 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	süßer, gehaltvoller Geschmack mit Anflügen von Orangenblüten, Orangenschalen, Tabak und Rosinen.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus Malvasia-, Brachetto- und Barbera-Traubenmosten gebrannt; zehn Jahre lang in diversen Holzfässern ausgebaut; Jahrgang nach Verfügbarkeit
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



---

Jahrgang

Nach Verfügbarkeit (Bild kann  
abweichen)

## **Beschreibung**

Die Destillerie Berta wurde im Jahr 1947 gegründet und zog unter der Leitung der zweiten Generation im Jahr 2002 in die heutigen Gebäude im Monferrato um. Nun steht bereits die dritte Generation in den Startlöchern. Die renommierte Brennerei hat sich schnell internationales Ansehen verschaffen können. Die breite Produktpalette deckt so ziemlich alles ab, was mit italienischen Traubentrestern möglich ist. Der Berta Magia ist kein Grappa, sondern ein Uve, also ein Traubendestillat. Der Unterschied liegt in dem Ausgangsstoff: Ein Grappa wird aus den Trestern (Pressrückständen) der Trauben gebrannt; der Berta Magia aus den Mosten (Säften). Normalerweise liefern Traubenmoste die Grundlage für die Weinherstellung. In diesem Fall durchlaufen sie jedoch eine Destillation und werden anschliessend in Barriques gefüllt, in denen sie mehrere Jahre lang reifen. Der Berta Magia ist eine Zusammenstellung aus dreierlei Traubensorten, die typisch für die Piemont-Region sind und schon seit vielen Jahrhunderten in der Provinz Asti kultiviert werden. Es handelt sich um die Sorten Malvasia, Brachetto und Barbera. Das Traubendestillat reift nach der Destillation im Kupferkessel zehn Jahre lang in Fässern aus verschiedenen Holzarten und erhält dadurch den Zusatz «invecchiata». Der resultierende Uve weist ein kraftvolles, strukturiertes und vorwiegend süßes Aroma mit Noten von Orangenblüten, Orangenschalen, Tabak und Rosinen auf.