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.