

DRINKS.

Grappa Berta Casalotto Acquavite di Vino mit Holzkiste 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408018
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	Branntwein
Alter	25 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	vielschichtiges, strukturiertes Aroma mit Anflügen von Tabak, Kakao und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus diversen italienischen Weinen gebrannt; 25 Jahre lang ausgebaut; Jahrgang nach Verfügbarkeit
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

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 Casalotto ist kein Grappa, sondern ein Weinbrand und wurde aus typisch italienischen Weinen destilliert. In diesem Fall fand zuerst die Vinifikation - also die Aufbereitung und Gärung diverser Traubenmoste - statt, bevor man sich der Destillation und der Reifung im Holzfass widmete. Dadurch, dass der Weinbrand ein Vierteljahrhundert Fassruhe verordnet bekommt, erhält er den Zusatz «invecchiato». Der Berta Casalotto liefert ein aromatisches Zusammenspiel von Tabak, Kakao und Vanille.