

Berta - Selezione del Fondatore Paolo Berta - 43% - 70cl - in Holzbox

Der "Riserva del Fondatore Paolo Berta" wird zu je 50% aus den Traubensorten Nebbiolo da Barolo und Barbera d'Asti hergestellt und ist ein waschechter "Grappa invecchiata". Er reift während 20 Jahren in den atmosphärisch gestalteten Kellern der Brennerei Berta.

Aroma:

Strukturiert, kraftvoll, einhüllend, mit einer grossen Persönlichkeit. Ein herrliches Zusammenspiel von reifen Früchten, Kirsche, Tabak, Kakao und Vanille

Geschmack:

Komplex und einhüllend; der erste Eindruck in der Nase wird am Gaume



Alk. Vol.: 43.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Italien
Herstellerinfos: Berta

Artikel-Nr: 340001

Die Schnapsproduktion wurde Francesco Berta praktisch in die Wiege gelegt: 1866 in den Rebbergen des Piemonts geboren, lernte er schon früh, wie man Wein herstellt. Sein Interesse galt aber vermehrt dem Grappa, bis er sich schliesslich ganz auf dessen Produktion konzentrierte. Bald entstand im Zentrum des Piemonts, zwischen Langhe und Monferrato der Betrieb Berta, welcher heute erfolgreich von den beiden Enkelsöhnen Gianfranco und Enrico geführt wird. Die Liebe der Familie Berta zum Land und der Gebietskultur fliesst in die Produktion der Grappe ein und hat sich zu einem Qualitätsmerkmal der Destillerie entwickelt.