

Berta - Magia - 43% - 70cl - in Holzbox

Magia ist streng genommen kein Grappa, sondern ein Traubendestillat. Beim Berta Magia wird nicht nur der Trester, sondern die ganze Traube verarbeitet. Dafür wird eine Assemblage aus Barbera, Malvasia und Brachetto verwendet. Die anschliessende Reifung in den Barriques geht über 10 Jahre. Das Resultat ist ein Destillat von unglaublicher Eleganz und Wärme.

Aroma:

Strukturiert, kraftvoll, warm. Mit Noten von Orangenblüten, Orangenschalen, Tabak und Rosinen

Geschmack:

Orangenblüten und -zesten, Tabak und Rosinen



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

Artikel-Nr: 340003

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.