

Berta - Composita - 43% - 70cl

Dieser Grappa ist vollmundig und vielschichtig, mit reichem Körper und komplexen Fass-Noten. Der Grappa Composita ist eine geschickte Zusammensetzung, die aus Assemblierung von jungem, fassgelagertem Grappa, Branntwein und aus Obstbrand entstanden ist. Die Erzeugnisse werden 12 Monate in verschiedenen Holzfässern mit verschiedenen Essenzen gemischt und gelagert.

Aroma:

Komplex, kraftvoll und einhüllend, mit einer starken Persönlichkeit. Ein herrliches Konzert der Gefühle mit Noten von Tabak, Kakao und Vanille.

Geschmack:

Komplex und einhüllend, mit einer starken Persönlichkeit. Der erste Eindruck in der Nase wird am Gaumen reichlich bestätigt.



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

Artikel-Nr: 340172

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.