

## Berta - La Musa - 40% - 100cl

Berta La Musa ist ein Grappa, der in jede gute Hausbar gehört. Hergestellt aus Amarone Trester, darf er nach der Destillation 10 bis 12 Monate in Barriques reifen und entwickelt dabei sagenhafte Feinheit und Harmonie. Bezaubernde Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren und ein Hauch von Kakao lassen Geniesser dahinschmelzen.

**Aroma:**

weiche Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren und Kakao

**Geschmack:**

seidig und harmonisch Abgang: langanhaltender Abgang



Alk. Vol.: 40.0 %  
Grösse: 100 cl  
Land / Region: Italien  
Herstellerinfos: Berta

Artikel-Nr: 340181

---

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.