DRINKS.

Grappa Berta Tre Soli Tre (ohne Holzkiste) 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100703
Alkoholgehalt	43%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Via Guasti Giuseppe, 34/36, 14046 Mombaruzzo AT, Italy
Marke	Grappa Berta
Typ	Grappa
Alter	8 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	Aroma von reifen Früchten wie Johannisbeeren, Aprikosen, Sauerkirschen sowie Noten von Kakao und Vanille. Lang im Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus dem Traubentrester der Sorte Nebbiolo gebrannt, im Eichenholzfass gelagert
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Nach Verfügbarkeit (Bild kann abweichen)

Beschreibung

Die Schnapsproduktion wurde Francesco Berta praktisch in die Wiege gelegt: 1866 in den Rebbrergen 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. Der "Grappa Berta Tre Soli Tre" wird aus den Trauben der Sorte Nebbiolo da Barolo gebrannt, welche aus der Gegend von La Morra und Monforte d'Alba stammen. Gelagert wird er anschliessend während acht Jahren in Eichenholzfässern mit mittlerer Toastung.