DRINKS.

Grappa Berta TRA NOI Nebbiolo da Barolo 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408007
Alkoholgehalt	42%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Distillerie Berta S.R.L., Via Guasti 34/36, Frazione Casalotto, 14046 Mombaruzzo, Italia
Marke	Grappa Berta
Typ	Grappa
Anwendung	pur als Digestif oder zum Kaffee
Degustationsnotiz	fruchtig und weich mit einem Hauch von Gewürzen und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus Nebbiolo-Traubentrestern gebrannt; in Fässern aus Schwyzer Kirschbaumholz gelagert
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Jahrgang	Nach Verfügbarkeit (Bild kann abweichen)

Beschreibung

Eine halbe Stunde südöstlich von Asti - der italienischen Stadt, die dem bekannten Schaumwein Asti Spumante seinen Namen verlieh - liegt die Grappa-Brennerei Berta. Umgeben von weitflächigen Weinbauflächen, spezialisiert man sich hier auf die Verarbeitung von Weintrestern, die aus dem ganzen Land zugeliefert werden. Nach dem erfolgreichen Gärprozess und der Destillation in modernen Brennkolben lagert der Tresterbrand zunächst in Stahlbehältern und anschliessend in Fässern aus verschiedenen Holzarten, die in dem anschaulichen Reifungskeller aufgeschichtet werden. In dem gut isolierten, belüfteten Kellersystem sind natürliche Temperaturschwankungen ausgeschlossen, wodurch die Grappas gleichmässig reifen. Die Produktpalette der Brennerei Berta ist gross. Die Grappas aus der Kollektion TRA NOI haben eins gemein: Sie lagern in Fässern aus Schyzwer Kirschbaumholz. In der Spirituosenbranche ist das eine ziemliche Seltenheit, doch die Familie Berta erkannte, dass ihre Grappas mit dem urschweizerischen Holz besonders gut harmonieren. Der Nebbiolo da Barolo Grappa besteht zu 100% aus Nebbiolo-Trauben. Diese stammen aus dem Piemont und bringen tanninreiche, ausdrucksstarke Rotweine hervor. Dadurch, dass die Rebsorte so anspruchsvoll ist, konnte sie sich in ausländischen Anbaugebieten noch nicht durchsetzen. Dabei wird die Nebbiolo Rebe schon seit antiken Zeiten im Hügelland des Montferrat - der Heimat der Grappa-Brennerei - angebaut! Der Grappa schmeckt gehaltvoll, fruchtig-weich und süsslich. Er sollte vor der Verkostung einige Minuten im Glas ruhen, damit sich das Aroma voll entfalten kann.