

DRINKS.

Grappa Berta Marisa mit Holzkiste 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408014
Alkoholgehalt	43%
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	runder, gehaltvoller Geschmack mit trockenen Früchten und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus Nebbiolo- und Barbera- Traubentrestern gebrannt; in Barriques ausgebaut
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	mit Holzkiste
Jahrgang	Nach Verfügbarkeit (Bild kann abweichen)



Beschreibung

Der Grappa Berta trägt den Namen der italienischen Gründerfamilie, die seit 1947 in der hügeligen Piemontregion zu Hause ist. Paolo führte den landwirtschaftlichen Betrieb seines Vaters fort und hatte einen Studienabschluss in Weinbautechnik in der Tasche, als er die Grappa-Brennerei im Monferrato eröffnete und Lidia zu seiner Frau nahm. In den 80er Jahren zogen sich Paolo und Lidia aus dem Alltagsgeschäft zurück und blickten ihren Söhnen Gianfranco und Enrico - die sich von da an um die Produktion und die Vermarktung kümmerten - nur noch ab und zu über die Schulter. Heute steht die nächste Generation bereits in den Startlöchern, doch diesmal sind es die Frauen, die das Steuer übernehmen. Annacarla Berta ist eine von ihnen - sie ist für das Marketing und das Exportgeschäft verantwortlich.

Obwohl die Grappas der Destillerie Berta alles andere als Massenprodukte sind, kommt angesichts der überwältigenden Produktvielfalt ein beachtliches Produktionsvolumen zusammen. Der Familienbetrieb nimmt sich die ausserordentliche Qualität der Trester (den Rückständen der Weinmaische, die später zu Grappa destilliert werden) besonders zu Herzen und lagert diese bis zur Verwendung im Destillierkolben in eigens entwickelten Kunststoffgefässen. Beim späteren Ausbau der Destillate in Holzfässern geht man ebenfalls keine Kompromisse ein: Das unterirdische Fasslager der Destillerie Berta, welches Tausende Barriques bei konstanter Temperatur und natürlicher Ventilation beheimatet, könnte glatt aus einem Bilderbuch stammen.

Der Grappa Berta Marisa wurde für Marisa Vergani von der bekannten Zürcher Weinhandlung entwickelt, die sich auf italienische Erzeugnisse spezialisiert hat. Die Familien Berta und Vergani sind durch eine langjährige, grenzübergreifende Freundschaft miteinander verbunden - um dies in Ehren zu halten, kreierte man einen Grappa aus 50% Nebbiolo und 50% Barbera. Hierbei handelt es sich um hochwertige Rotweinsorten aus dem Piemont, die schon seit Urzeiten im Monferrato beheimatet sind. Aus Barbera Nera werden kraftvolle, tanninarme Weine gekeltert. Da die Rebsorte recht anpassungsfähig ist und gute Erträge erzielt, wird sie mittlerweile weitflächig angebaut. Anders verhält es sich mit der Nebbiolo-Traube, die einen tanninreichen Wein ergibt und hohe Ansprüche an die Lage und den Boden stellt. Obwohl die Rebsorte schon seit Jahrtausenden im Monferrato kultiviert wird, konnte sie sich an anderen Standorten nicht durchsetzen. Durch die Kombination dieser beiden Traubensorten, über die sehr interessante Geschichten zu lesen sind, schaffte es die Familie Berta, einen würdigen Grappa zu erzeugen. Der in Barriques ausgebaute Grappa Marisa schmeckt gehaltvoll nach trockenen Früchten und Vanille.