

# DRINKS.

## Grappa Berta Solo per Gian mit Holzkiste 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408016
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
Alter	10 Jahre
Anwendung	pur als Digestif oder zum Kaffee
Degustationsnotiz	gehaltvoller Geschmack mit reifen Früchten, Waldbeeren, Kakao und Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus den Grappas TreSoliTre, Roccanivo und Bric del Gaian zusammengestellt; zwei Jahre lang in 100 Liter-Fässern veredelt; Jahrgang nach Verfügbarkeit
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 Solo per Gian ist als eine Hommage an den verstorbenen Gianfranco Berta zu verstehen. Er hatte ursprünglich die Idee zu der Kreation entwickelt, konnte sie aber selbst nicht mehr umsetzen. Der Grappa ist eine Cuvée aus den hauseigenen Produkten TreSoliTre (Nebbiolo), Roccanivo (Barbera) und Bric del Gaian (Moscato). Jene sortenreine Grappas, die in Kennerkreisen zu den Klassikern des Hauses zählen, reifen die ersten acht Jahre getrennt voneinander in 1200 Liter grossen Fässern. Anschliessend werden sie miteinander vermählt und weitere zwei Jahre in kleinen 100 Liter-Fässern ausgebaut. Der Grappa Berta Solo per Gian schmeckt füllig und kraftvoll nach reifen Früchten, Waldbeeren, Kakao und Vanille.