DRINKS.

Grappa Berta Amarone Riserva Ròndena mit Holzkiste 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408019
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	5 Jahre
Anwendung	pur als Digestif oder zum Kaffee
Degustationsnotiz	vielschichtiges Aroma mit Kirschmarmelade, Waldbeeren, Kakao, Zimt und schwarzem Pfeffer. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	aus Trestern der Rebsorten Rondinella, Molinara, Corvinone und Corvina gebrannt; mehrjähriger Ausbau in verschiedenen Holzfassarten
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 Amarone della Valpolicella nimmt unter den italienischen Rotweinen eine Sonderstellung ein. Er stammt aus der Region Venetien östlich des Gardasees und ist in Kennerkreisen hoch angesehen. Ein Amarone darf nur aus Rebsorten gekeltert werden, die in der Talebene von Verona zugelassen sind (u.a. Corvina, Corvinone und Rondinella). Speziell ist das aufwändige Herstellungsverfahren, bei dem die Trauben zunächst einige Monate lang unter regelmässigem Wenden und Umschichten getrocknet werden. Während das Wasser verdunstet und die Trauben etwa ein Drittel ihres Gewichts verlieren, steigen der Säure- und Zuckergehalt an. Bei der anschliessenden Pressung fällt nur noch wenig Most an. Durch die folgende Gärung erreichen Amarone Weine vergleichsweise hohe Alkoholgehalte von mindestens 14% vol. Doch hier geht es nicht um den Wein, sondern um den Grappa, der aus den Trestern - also den festen Rückständen von der Pressung - hergestellt wird. Anfangs hatte Grappa den Ruf einer «Arme-Leute-Spirituose» inne, da man Trester für ein Abfallprodukt hielt. Heute gilt Grappa jedoch als Spezialität und wird in so gut wie jedem gehobenen italienischen Restaurant dieser Welt ausgeschenkt - dazu hat unter anderem die Familie Berta beigetragen, deren Brennerei seit vielen Jahrzehnten im Piemont beheimatet ist.
Der Grappa Berta Amarone Riserva Ròndena wurde 2019 als Neuheit des Hauses vorgestellt. Er wird aus typischen Amarone-Rebsorten hergestellt und enthält eine sorgfältige Auswahl der besten Qualitäten. Nach der Gärung der Trester und der Destillation im Kupferkessel verbringt der Grappa die ersten zwei Jahre in 1000 Liter grossen Fässern. Anschliessend reift er drei Jahre lang in Barriques aus diversen Holzarten.