DRINKS.

Grappa Berta Nibbio 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409296
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Italien
Region	Piemont
Abfüller	Via Guasti Giuseppe, 34/36, 14046 Mombaruzzo AT, Italy
Marke	Grappa Berta
Typ	Grappa
Alter	nach Verfügbarkeit
Anwendung	pur als Digestif
Degustationsnotiz	Frisches und fruchtiges Bouquet treffen am Gaumen auf holzige Aromen. Langes Finish.
Verkehrsbezeichnung	Tresterbrand
Details	Aus den. Traubentrester der roten Sorte Barbera in Kupferkolben gebrannt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

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 Glasklare Grappa Berta Nibbio wird aus den Trestern der roten Traubensorte Barbera hergestellt, welche vorwiegend im Piemont beheimatet ist. Die Sorte ist geprägt von einem intensiven Fruchtaroma und konzentrierter Säure, was sich natürlich im Grappa widerspiegelt. Hergestellt wird der Grappa nach einer Methode, die für den Piemont typisch ist: Der Frische Trester wird in speziellen Lagerungs- und Transportsystemen von den Rebbergen zu der Destillerie gebracht, denn die Frische der Trauben ist das A und O der Grappa Herstellung. Danach wird der Trester in einem Kupferkolben, welcher mittels Wasserdampf erhitzt wird, diskontinuierlich gebrannt. Danach wird der Grappa in Edelstahltanks für drei bis sechs Monate ausgebaut.