Piemont **Italien**

DISTILLERIE BERTA **Grappa Bric del Gaian** Holzkiste

Inhalt:	70 cl
Produzent:	**Distillerie Berta**
Traubensorten:	Moscato (Muskateller)
Alkoholgehalt:	44.00% Vol.

Seidig, fruchtig und blumig, mit Aromen von Rosen und Türkischem Honig.

Produzent

Die Berta Distillerie ist mehr als nur ein Geheimtipp in Italien, hat sie doch bereits so etwas wie Kultstatus erlangt.

Die Geschichte der Familie Berta als Grappa-Hersteller nahm 1947 ihren Anfang. Gianfranco, der Brenner, und Chicco Enrico, der Verkäufer, leiten heute den Betrieb inmitten der hügeligen piemontesischen Landschaft und inmitten eines Landstreifens, wo sich die bäuerlichen Traditionen der Langhe und des Monferrato vereinen.

Was mit Trestern erstklassiger Qualität, dessen qualitäts-bewahrendem Transport und ausgeklügelter Lagerung beginnt, mündet in eine erkleckliche Vielfalt von Grappe von grosser Fruchtigkeit und Weichheit.

Je nach Stil reifen die Grappe in Edelstahl, in benutzter slavonischer Eiche, in ursprünglichen Marsala-Fässern oder in besten französischen Holzfässern aus Allier-Eiche, um die Geschmacksfülle der Holztannine in den Brand zu integrieren, ohne diesen mit Holzaromen zu erdrücken.

Die Finesse und Feinheit der Berta-Destillate zeigt, dass Gianfranco auch sein Handwerk des Verfeinerns mehr als beherrscht.

Die Fassreife kann sehr unterschiedlich lange seit: von ein paar Monaten bis 20, ja 25 Jahre.

Eines können wir versichern: Mit jedem dieser Grappe holen Sie sich ein Stück Piemont nach Hause – eines Piemonts, das letztlich nur durch seine Produkte wirklich zu verstehen ist.