

Berta Distillerie

Berta®

A FAMILY, A TERRITORY
since 1866

Berta DEA in Holzkiste Grappa Weinbrand

Der Berta DEA ist ein Hybrid zwischen einem Grappa und einem Weinbrand.

Der Grappa wird durch die Destillation von Trester (Kerne und Beerenhäute) gewonnen, während für Traubenbrand vergorene Trauben (Wein und feste Stoffe) destilliert werden.

Hier wird also der Traubentresterbrand, der Traubensaft mitsamt dem Trester fermentiert und destilliert, was zu einer wundervollen Balance von Frucht und Tanninen führt.

Dieser Traubentresterbrand wird nur in sehr kleinen Mengen produziert.



Berta Distillerie

Die Schnapsproduktion wurde Francesco Berta praktisch in die Wiege gelegt: 1866 in den Rebbergen 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 Enkelsohnen 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.

Tasting Notes

Aroma: frischer Duft nach Zitrusfrüchten, Salbei und Vanille

Geschmack: Komplexer, weicher Duft von Orangenblüten mit Tabaknoten

Artikel-Nr. 340189

Flaschengrösse: 70 cl

Alkoholgehalt: 43% Vol. Alc.

Verpackung: Holzbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8033028701996

Karton:

