

Berta®

A FAMILY, A TERRITORY
since 1866

Berta Sant'Anna "Merlot Invecchiata" Grappa

Die schwarzblauen Trauben der Edelrebe Merlot sind in ihrer Heimat Bordeaux schon mindestens seit dem Mittelalter bekannt. Auch in Italien wird der beliebte Rotwein schon seit Jahrhunderten angebaut. Sortenrein wird der frühreife Wein wegen seines vollmundigen Körpers und des fruchtigen Charakters sehr geschätzt. Auch für den Ausbau in Barriques ist Merlot geeignet.

Um die wertvollen Aromen der Merlot-Traube zu erhalten, findet die Destillation des Tresters in Dampfbrennkolben statt, die diskontinuierlich befüllt werden. Nach jedem Brennvorgang muss der Trester ausgewechselt werden, nur das Beste soll im Grappa verewigt werden. Der wertvolle Tresterbrand Sant'Anna lagert anschliessend für 12 Monate in Eichenfässern. Im Austausch mit dem Holz entwickelt Berta Sant'Anna seine kräftige Bernsteinfarbe, und der Geschmack harmonisiert sich.

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 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.



Tasting Notes

Aroma: Aromen von Kakao und Vanille

Geschmack: Elegant und harmonisch, langanhaltender Abgang

Artikel-Nr. 340196

Flaschengrösse: 50 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung: Kartonbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8033028702023

Karton: