

Berta Distillerie

Berta®

A FAMILY, A TERRITORY
since 1866

Berta La Musa Grappa Invecchiata di Amarone

Berta La Musa ist ein Grappa, der in jede gute Hausbar gehört. dabei sagenhafte Feinheit und Harmonie.

Hergestellt aus Amarone Trester, darf er nach der Destillation 10 bis 12 Monate in Barriques reifen und entwickelt Bezaubernde Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren und ein Hauch von Kakao lassen Geniesser dahinschmelzen.



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. zwischen Langhe und Monferrato der Betrieb Berta, welcher heute erfolgreich von den beiden Enkelsöhnen Gianfranco und Enrico geführt wird.

Seine Interesse galt aber vermehrt dem Grappa, bis er sich schliesslich ganz auf dessen Produktion konzentrierte. Bald entstand im Zentrum des Piemonts, 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: weiche Noten von Sauerkirschen, Waldbeeren und Kakao

Geschmack: seidig und harmonisch

Abgang: langanhaltender Abgang

Artikel-Nr. 340335

Flaschengrösse: 50 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Verpackung: Holzbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 8033028702054

Karton: 8033028707059

