



A FAMILY, A TERRITORY
since 1866

Ròndena Grappa Amarone Riserva in Holzkiste Grappa

Der Grappa Berta Ròndena Amarone Riserva wurde 2019 als Neuheit des Hauses vorgestellt. Er wird aus typischen Amarone-Rebsorten hergestellt und enthält eine sorgfältige Auswahl der besten Qualitäten. Nach der Gärung der Trester und der Destillation im Kupferkessel verbringt der Grappa die ersten zwei Jahre in 1000 Liter grossen Fässern. Anschliessend reift er drei Jahre lang in Barriques aus diversen Holzarten.



Tasting Notes

Farbe: Bernstein

Aroma: Komplex, einhüllend, mit großer Persönlichkeit. Zu den zahlreichen Eindrücken gehören rote Früchte, Kirschkonfitüre, Gewürze wie Kakao, Zimt und schwarzer Pfeffer

Geschmack: Reichhaltig, umhüllend, die verführerischen Empfindungen in der Nase werden bestätigt

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.

Artikel-Nr. 341214

Flaschengrösse: 70 cl

Alkoholgehalt: 43% Vol. Alc.

Verpackung: Holzbox

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche:

Karton: