



Berta Castelletto dell' Annunziata Grappa Invecchiata

Grappa / Trester / Marc - Italien

0,7 Liter - Vol 43%

€ 199,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 139,95

Artikel: Berta Castelletto dell' Annunziata Grappa Invecchiata

Land: Italien

Erzeuger: Distillerie Berta

Fass: Französische Eichenholzfässer von 100 Litern Fassungsvermögen mit diverser Toastung.

Rebsorte: Barbera, Nebbiolo, Moscato

Alkohol: 43%

Farbe: Bernstein

Aroma: In der Nase komplex, einhüllend und ausdrucksstark mit Anklängen von reifen Früchten, aus denen die Kirsche besonders hervorsticht. Unter die fruchtigen Noten mischen sich Tabak, Kakao und Vanille, aber auch der zarte Duft von Orangenblüten.

Geschmack: Am Gaumen wiederholen sich die schon in der Nase gewonnen Eindrücke. Verführerische Frucht und ausdrucksstarke Würze wechseln sich ab und enden in einem langen Finale.

Die Familie Berta widmet ihren neuen Grappa dem Castelletto dell'Annunziata, einem Landsitz in den Hügeln des Astigiano, mit einem herrlichen Ausblick auf Nizza Monferrato, dort, wo einst Paolo Berta die erste Destillerie gründete.

Die Geschichte des Castelletto dell'Annunziata hat ihren Ursprung im ehemaligen Nizza della Paglia, dem heutigen Nizza Monferrato. In dieser Stadt wollte Paolo Berta, der aus Casalotto di Mombaruzzo stammte, seine erste Distilleria gründen und seine Kinder großziehen. Hier begann die Geschichte der Distillerie Berta. Anfang des neuen Jahrtausends zog es die Familie Berta wieder zurück in die alte Heimat von Paolo, nach Mombaruzzo. Hier war die neue Distilleria entstanden, mit größerer Produktionsstätte, und einem beeindruckenden Fasskeller zur Lagerung der wertvollen Brände. Nizza Monferrato blieb jedoch immer in ihren Herzen.

Bekannt geworden durch die mehrjährige Reifung der exklusiven Riserve Grappe in ungebrauchten Barriques, war es für die Familie jetzt an der Zeit, ein neues Kapitel in der Veredelung von hochwertigen Destillaten aufzuschlagen.

Für den neuen Grappa „Castelletto dell'Annunziata“ lagern ausgesuchte Trester aus den heimischen Rebsorten Barbera, Nebbiolo und Moscato in kleinen 100-Liter-Fässern. In diesen speziell für Berta angefertigten Fässern, den so genannten „carati“, aus französischer Eiche reift das außergewöhnliche Destillat über einen Zeitraum von 5 Jahren.

Der exklusive Grappa präsentiert sich in einer besonders hochwertigen Ausstattung. Auf der Flakon-Flasche ist das namensgebende Castelletto in einem brillanten 4-Farbdruk abgebildet. Die Flasche kommt eingebettet in eine Holzkassette aus piemontesischem Walnussholz, dass mit einer Lasergravur veredelt wurde.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Distillerie Berta s.r.l.

Anschrift: Frazione Casalotto Via Guasti 34/36, 14046 Mombaruzzo (AT)

Datenblatt : Berta Castelletto dell' Annunziata Grappa Invecchiata

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 22.06.2023