# 1973 Legami +51 Brandy Invecchiato 51 Anni in der Holzkiste

Berta | Piemont




Der Legami +51 ist ein gereifter Weinbrand aus der Legàmi Line der piemonteser Destillerie Berta. Diese drei limitierten Brandys stellte Berta zu ihrem 75 Jährigen Jubiläum vor. Drei verschiedene Jahrgänge und drei verschiedene Reifezeiten sollen aufzeigen, wie verschieden Faktoren das Endprodukt beeinflussen. Aber auch emotional bedeuten diese Brandy der Familie Berta viel. Sie stehen für drei Generationen, die nun seit der Gründung 1947 durch Paolo Berta, ihr ganzes Herzblut in die Produktion von edlen Destillaten stecken. Der Brandy hat alle wichtigen Meilensteine miterlebt, die Vergrößerung und den Umzug von Nizza Monferrato to Mombaruzzo.

Hergestellt wird der Legami +51 aus einer geheimen Zusammensetzung regionaler Trauben aus dem Jahr 1973, welche traditionell in Kupferblasen destilliert werden. Danach kommt das Destillat erst in große Holzfässer und später in kleinere französische Barriques. In diesen reift der Brandy mindestens 20 Jahre, in diesem Fall insgesamt 51 Jahre, in einem extra Abteil des hauseigenen Kellers.

Alle drei Varianten haben ihre eigenen Highlights, dieser Legami +51 ist der älteste und hat kaum noch Fruchtaromen, sondern sehr viele Reifearomen. Er überzeugt mit komplexen Aromen nach Trockenfrucht, Nüssen und Muskatnuss. Im Geschmack ist alles noch Intensiver, mit verführerischen Noten von Vanille, Karamell, geröstetem Holz, Leder, Tabak und getrockneten Kräutern. Insgesamt ist der Brandy durch seine ungewöhnlich lange Lagerung sehr weich, intensiv, mit viel Persönlichkeit und perfekt für einen besonderen Anlass. Um dem Inhalt gerecht zu werden kommt der Brandy in extra Designten Flaschen und lasergeschnitzten Holzschachtel.

## Sensorik

| | |
|---|---|
| **Farbe** | bernstein |
| **Duft** | Haselnuss, Kräuter, Tabak, Karamell |
| **Geschmack** | komplexe Struktur, eleganter Körper, sehr lang |

## Wissenswertes

| | |
|---|---|
| **Ausbau** | Barrique, großes Holzfass |
| **Trinktemperatur** | Zimmertemperatur°C |

## Produzent

Vor mehr als 30 Jahren hatte Paolo Berta die damals wagemutige Idee, einen Tresterbrand in Holzfässern reifen zu lassen. Das beeindruckende Ergebnis ist die Riserva del Fondatore Paolo Berta aus dem Jahr 1982. Heute zählt die Distillerie Berta im piemontesischen Mombaruzzo zur absoluten Weltspitze, nicht nur in Italien. Ihre Riservaqualitäten, gebrannt aus Trestern italienischer Spitzenweingüter erhalten durch den Ausbau in neuen Barriques aus Aillier-Eiche eine einzigartige Aromatik.

| | |
|---|---|
| **Gründungsjahr** | 1947 |
| **Rebfläche** | eigene Weinberge und Zukauf von Trester |
| **Zahl produzierter Flaschen** | abhängig vom Jahr |
| **Rebsortenspiegel** | Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato und andere |

Berta | Via Guasti Giuseppe, 34/36 | 14046 Mombaruzzo (AT)

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN