

2004 Paolo Berta Riserva del Fondatore in der Holzkiste

Berta | Piemont

Der Paolo Berta Riserva del Fondatore ist das Aushängeschilder der Distillerie Berta aus dem Piemont. Die Familie Berta kann auf eine lange Geschichte zurückblicken: 1866 wurde Francesco Berta in Casalotto die Mombuzzen geboren, dieser legte die wichtigen Grundsteine für die Familie, so dass sein Enkel Paolo 1947 die Distilleria Berta di Paolo Berta gründen konnte. Paolo träumte schon seit klein auf sein eigenes Unternehmen zu gründen, getrieben von seinem Ehrgeiz, fuhr er jeden Tag 50 km mit seinem Fahrrad in die nächste Önologie-Schule, um alles über Wein zu lernen. In 1947 macht er seinen Abschluss in Weinbautechnik, heiratet seine Frau Lidia und zusammen verbringen sie all ihre Zeit den besten Grappa herzustellen.

Seine Zielstrebigkeit hat Paolo Berta nie verloren, so wurde entschieden, in seinem Namen, einen Grappa herzustellen, welcher diese Kraft widerspiegelt. Dafür werden nur die besten Trauben von alten Nebbiolo und Barbera Reben verwendet. Nach einer schonenden Destillation in diskontinuierlichen Kupferblasen, wird er im Hauseigenen Keller für 20 Jahre in Holzfässern gereift. Dies sorgt für einen sehr weichen, gut strukturierten Körper und sensationelle Aromen von Vanille, Karamell und Tabak. Auch die Trauben bringen ihren komplexen Geschmack nach gereiften Beeren, Steinobst und getrockneten Kräutern ein. Ein Grappa für besondere Momente, der wie Paolo selber, lange in Erinnerung bleibt. Die Flasche wird in einem edlen Holzkästchen geliefert.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	Fallobst, Karamell, Veilchen
Geschmack	eleganter Körper, sehr lang, würziges Mundgefühl

Wissenswertes

Ausbau	Barrique
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)