

2004 Paolo Berta Riserva del Fondatore in der Holzkiste

Berta | Piemont

Paolo Berta ist das der Aushängeschilder der Destilliererie Berta. Er ist nach dem Vater von Enrico und Gründer der Destilliererie Berta benannt. Er wird aus edelsten Nebbiolo und Babera-Trauben gewonnen und schonend verarbeitet. Die 20jährige Lagerung in Holzfässern sorgt für einen sehr weichen und gut strukturierten Körper. Ein Grappa, der einlanges Abendessen sensationell abrundet. Ein Grappa für besondere Momente. 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 Treestern 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)