

2013 Magia in der Holzkiste

Berta | Piemont

Der Grappa Magia ist eine Hommage an die ewige Stadt und entstand nach einer Reise Enrico Bertas in geheimnisvollen und geschichtsträchtigen Straßen Roms. Magia - Magie.

Der Magia ist eine spannende Zusammenstellung der Moste Barbera, Malvasia und Brachetto. Der Weinbrand wird im diskontinuierlichen Destillationsverfahren hergestellt und reift für 10 Jahre in verschiedenen Fässern. Er überrascht mit Kraft, Volumen und einem sensationellen Orangen-Kakao- Bukett. Die Flasche wird in einem Holzkästchen geliefert.



Sensorik

Farbe	bernstein
Duft	Karamell, leichte Rauchnote, Steinobst
Geschmack	eleganter Körper, sehr lang, weiches 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)