

2015 Bric del Gaian in Holzkiste

Berta | Piemont

Der Bric del Gaian ist ein Selections Grappa aus Moscato Trauben von der Distillerie Berta. Der Name ist Herr Galliano gewidmet, ein rauer, freundlicher alter Mann, welcher einen wunderschönen Weinberg mit Muskateller-Trauben, direkt neben dem Hof der Familie Berta besaß. Dies ist schon viele Jahre her, solange, dass man noch wenig Italienisch sprach und die Dinge nach ihren Besitzern benannte: Der sanft geschwungene Hügel, auf dem die Reben wuchsen, war allen als Bric del Gaian, Bricco di Galliano bekannt. Ihm ist dieser fassgelagerte Muskateller-Grappa gewidmet, der so seidig und sanft ist wie der Hügel, den man von den Fenstern der Destilliere Berta aus bewundern kann.

Die Moscato Traube ist einer der meist angebauten Rebsorten im Piemont und bekannt für aromatische Weine mit Muskat Note. Diese Aromatik bringen die Trauben auch in den Grappa ein, dafür wird der Trester extra schonend und ohne Sauerstoffzufuhr verarbeitet. Anschließend wird er in dampfbetrieben, diskontinuierlichen Kupferbrennblasen destilliert und für acht Jahre in Holzfässern, die 225 Liter umfassen, gereift. Das Endprodukt ist delikat aber komplex, mit Aromen von reifem Steinobst, roten Beeren, Salbei und Vanille. Im Geschmack ist er ausgeprägt, weich und verweilt noch lange im Mund.



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)