

## Amaro Berta Convento di S.Giovanni

Berta | Piemont

Das Jahr 1500 hatte gerade begonnen, als die Franziskanermönche des Klosters von San Giovanni di Nizza-Monferrato das  
DAS REZEPT ZUM GLÜCKLICHSEIN

erfanden. Eine geschickte Mischung aus Kräutern und Gewürzen, die sorgfältig angebaut und im Herbarium des Klosters aufbewahrt wurden. Dort bereiteten die Mönche ihren außergewöhnlichen Bitter zu, als Stärkungsmittel und Erfrischung, der jedem, der ihn trank, Freude bereitete.

Heute, mehr als fünf Jahrhunderte nach seiner Geburt, wird der Convento di S. Giovanni wieder lebendig.

Wir haben das Originalrezept bereichert, indem wir die Kräuter in den 35 Jahre alten Casalottobrandy eingelegt und ihn mit einer Fasspassage veredelt haben. Seine Seele aber ist die gleiche geblieben: ein sanfter, würziger Amaro Riserva, der nach den kleinen Dingen schmeckt, die uns glücklich machen. Ein Bitter, der Seinesgleichen sucht, eben einfach Berta! Speiseempfehlung Als Digestif nach dem Essen oder als Berta-Tonic.



### Sensorik

<b>Farbe</b>	dunkelbraun
<b>Duft</b>	Kräuter, Akazienhonig
<b>Geschmack</b>	rund, kräutrig, sehr weich

### Wissenswertes

<b>Trinktemperatur</b>	gekühlt°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.

<b>Gründungsjahr</b>	1947
<b>Rebfläche</b>	eigene Weinberge und Zukauf von Trester
<b>Zahl produzierter Flaschen</b>	abhängig vom Jahr
<b>Rebsortenspiegel</b>	Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato und andere

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