

Rondena Grappa Amarone Riserva Quinta Edizione in der Holzkiste

Berta | Piemont

Rondena Grappa Amarone Riserva Quinta Edizione ist ein edler Grappa, der aus Amarone-Trester destilliert wird. Er reift mehrere Jahre in Eichenfässern und entwickelt komplexe Aromen von Trockenfrüchten, Gewürzen und Vanille. Der Geschmack ist vollmundig, elegant und kraftvoll.

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)