



# Grappa Tre Soli Tre Ohne Holzkiste 2015

Distilleria Berta

<b>Typ</b>	Grappa
<b>Herkunft</b>	Grappa, Piemonte
<b>Produzent</b>	Distilleria Berta Mobaruzzo
<b>Ausbau</b>	Etwa 8 Jahre in Hölzer mit verschiedener Essenzen
<b>Inhalt</b>	70 cl
<b>Jahrgang</b>	2015
<b>Ausschanktemperatur</b>	16°C
<b>Alkoholgehalt</b>	43 %
<b>Traubensorten</b>	Nebbiolo 100 %
<b>Artikel-Nr</b>	72034714

## Bemerkungen

Dass die Herstellung des Distillerie Berta Grappa Tre Soli Tre mit grösster Sorgfalt vor sich geht, daran besteht kein Zweifel; schliesslich kommt er aus berühmtem Hause und ist Teil des Premium-Segments von ausdrucksstarken Tresterbränden aus dem Piemont. Den letzten Schliff erhält er von seiner Reifelagerung im Holzfass mit kleinem Fassungsvermögen (Barrique), die rund ein Jahrzehnt andauert. Diese wirkt sich nicht nur auf Aroma und Geschmack aus, sondern verleiht dem edlen Grappa auch seine Farben von tiefgründigem Bernstein.

## Passt zu

Nach dem Essen oder einfach so zum geniessen.

## Degustationsnotizen

Der komplexe, feine Distillerie Berta Grappa Tre Soli Tre schmeckt fast genauso verführerisch und einmalig, wie er duftet. Noten von temperamentvollen frischen Früchten wie Sauerkirsche, Schwarzer Johannisbeere und Aprikose wetteifern mit der Süsse von Vanille und anregenden Bitterkeit von Kakao. Alle Sinne werden durch das nuancenreiche Bouquet mit Persönlichkeit angesprochen. Ausserdem ist der

Distillerie Berta Grappa Tre Soli Tre so hochwertig, dass er in der schmucken Holzkassette vermarktet wird. Sein Trester stammt von der autochthonen Rebsorte Nebbiolo da Barolo.