

## Berta Grappa <LIRA>, Nebbiolo Invecchiata 2007 Spezialfüllung Selection Schwander, 1er-Holzkistchen

43% 70 cl Fr. 99.—\*

Nur zu schnell war unsere letztjährige Spezialfüllung des Berta Grappas vergangenen Dezember ausverkauft gewesen. Chicco Berta betonte denn auch, dass er für uns eine gleichwertige Qualität frühestens ein Jahr später füllen könne, denn eine ausgedehnte Reife sei etwas vom Wichtigsten für einen Grappa dieser Qualität. Glücklicherweise erklärte er sich erneut bereit, einen kleinen Teil seines besten Grappas, den er für eine besondere Riserva verwendet, für uns unverschnitten separat zu füllen. Wie bereits letztes Jahr wurde diese Partie zweimal in neuer Limousin-Eiche während mehreren Jahren zur Abrundung gelagert. Chicco erklärt: «Seit wir 1982 unsere erste Riserva herausgebracht haben und damit quasi zum Erfinder des gereiften Grappa wurden, verfügen wir inzwischen über eine einzigartige Erfahrung. Wichtig zu wissen ist, dass die Reifung im Fass die Qualität ganz entscheidend beeinflusst. Wir haben unzählige Versuche mit den unterschied-

lichsten Hölzern und Fassgrössen durchgeführt. Als ideal herausgestellt hat sich die Limousin-Eiche, die mindestens 36 Monate vor der Verarbeitung gelagert wird. Da die meisten Küfer die Lagerzeit des Holzes aus Kostengründen verkürzen und weniger gute Eiche verwenden, kaufe ich riesige Mengen von Limousin-Eiche, die ich während drei Jahren bei mir lagere. Anschliessend bringe ich sie zu einem der besten französischen Küfer, mit dem ich schon seit vielen Jahren zusammenarbeite. Je besser das Destillat, desto länger sollte es gelagert werden und desto mehr Zeit und mehr neues Holz benötigt es zur Reifung.» Und so schmeckt denn auch der 2007er <Lira> grossartig: gehaltvoll und doch äusserst verfeinert, mit noblen Würz-Aromen. Wer Grappa höchster Qualität schätzt, sollte den <Lira> auf jeden Fall verkosten.

*Lieferbar in 1er-Holzkistchen, lediglich 732 Flaschen gefüllt.*