Alltagsspionage Wie Datenhaie Ihre Geheimnisse entschlüsseln

Deutsche Bank

Wohin steuert Josef Ackermann?

Wirtschafts Woche





Aus dem **Piemont**

Die Wiege des Grappa liegt im Nordwesten Italiens, im Piemont, wo der Tresterbrand 1451 zum ersten Mal in einem Dokument

zu den bekanntesten Herstellern piemontesische Winzer und Destillateure. Neu in der Elite der Grappa-Spezialisten ist der piemontesische Weinbaubetrieb Braida di Giacomo Bologna, der vor allem durch seinen Barbera d'Asti, eine im Piemont traditionell weitverbreitete Rebsorte, bekannt geworden ist. Der Grappa invecciata di Bricco dell'Uccellone 2005 ist der erste aus dem Trester des Barbera gewonnene Grappa von Braida. Destilliert wird er vom Grappa-Hersteller Berta im piemontesischen Mombaruzzo. Nach drei Jahren Lagerung in den Holzfässern, in denen der Barbera ausgebaut wurde, erlangt der Bricco dell'Uccellone seine Reife und zart-goldene Farbigkeit. Das Destillat wird in 4000 würfelförmige Flaschen abgefüllt. 69 Euro, braida it