DRINKS.

Carlos I Solera Gran Reserva Brandy 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	BCPI0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Jerez de la Frontera, Cádiz
Abfüller	Bodegas Osborne S.A.U. c/Fernán Caballero, El Puerto de Santa Maria. 11500 Cádiz, Spain
Marke	Carlos I
Typ	Brandy de Jerez
Alter	4-12 Jahre
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	In der Nase mit gerösteten Mandeln, verbunden mit Muskatnuss und Vanille. Am Gaumen zeigt er sich fruchtig-würzig mit Dörrobst und Muskatnuss, dazu ein Touch Mandelaroma und Vanillenoten. Hat einen langen Abgang, begleitet von süsslichem Toffee.
Verkehrsbezeichnung	Brandy
Details	Im Solera-Verfahren gereift, und in amerikanischen Weisseichenfässer gelagert , aus den Trauben Palomino, Arien und Muskat d'Alexandria hergestellt

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff
Verpackung	ohne Verpackung

Beschreibung

Das Unternehmen Osborne - für seinen Stier als Werbelogo weltbekannt - wurde schon im Jahr 1772 in Cadiz von Engländer Thomas Osborne Mann gegründet, zog später in die nahegelegene Stadt El Puerto de Santa Maria um und stellt nicht nur Premium-Spirituosen her, sondern vertriebt auch feinste, spanische Delikatessen. Unter den verschiedenen Brandymarken des Traditionshauses finden sich auch Carlos I Imperial, die im Solera-System heranreifen. Die Entstehungsgeschichte dieses Brandys ist eher ungewöhnlich: Im Keller der Bodega fanden die Inhaber einige Sherry-Fässer, die aus einem längst stornierten Auftrag stammten. Diese enthielten Traubendestillat, welches sich über die Jahre zu einem Brandy entwickelte. Hergestellt wird Carlos I heute aus dem Herzstück diverser destillierter Weine, die mit Zugabe von Süsswein verfeinert werden. Anschliessend wird er bis zu zwölf Jahre lang nach dem Solera-Verfahren in Eichenholzfässern gelagert, die vorher Jerez-Wein enthielten. Dadurch wird diesem Brandy ein nussig-fruchtiger Geschmack verliehen.