DRINKS.

Fernando de Castilla Solera Gran Reserva 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	BFCG0700
Alkoholgehalt	38%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Jerez de la Frontera, Cádiz
Abfüller	Bodegas Rey Fernando de Castilla, Calle Jardinillo, 7, 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz, Spanien
Marke	Fernando de Castilla
Typ	Brandy de Jerez
Alter	9 Jahre
Anwendung	pur oder für Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	Nuancen von Haselnüssen, Aprikosen, Rosinen und Eichenholz.
Verkehrsbezeichnung	Brandy
Details	im Solera-Criadera-Verfahren gereift, aus den Traubensorten Palomino Fino und Pedro Ximénez
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Im schönen Andalusien nahe der Costa de la Luz liegt die Stadt Jerez de la Frontera, die für ihre 3000-jährige Weinbautradition bekannt ist und auch dem weltberühmten Sherry seinen Namen gab. Im Herzen der idyllischen Altstadt von Jerez liegt die Bodega de Fernando de Castilla, die hochwertige Brandys, Trinkessige und Sherry-Weissweine herstellt. Die Bodega wurde im Jahre 1972 von der Familie Andrada-Vanderwilde gegründet.
Für diesen Brandy wird der aus dem Hochland stammende und sorgfältig selektionierte, weisse Grundwein in einem sogenannten Alambic-Kupferkessel destilliert. Das Verfahren ähnelt der Pot-Still-Destillation in der Whiskyproduktion. Das frische Destillat wird dann während zirka 12 Monaten in neuen Eichenfässern ausgebaut, bevor das Solera-Criadera-Fasssystem zum Tragen kommt. Im Criadera-System ("Criadera" heissen die oberen Fassreihen) verbleibt das Destillat während sechs Jahren. Anschliessend findet eine Reife während weiteren 24 Monaten im Solera-System (also in der untersten Fassreihe) statt. Der für die Flaschenabfüllung entnommene Brandy stammt aus der untersten Reihe und enthält Anteile jüngerer Destillate aus den darüberliegenden Reihen, denn der freiwerdende Platz wird immer wieder mit dem nächstjüngeren Destillat aufgefüllt. Es handelt sich bei dem Fernando de Castilla Solera Gran Reserva also um einen Verschnitt, dessen ältester Kern neun Jahre lang reifte.