DRINKS.

Gran Duque d'Alba Solera Gran Reserva 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	BGDA0700
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Jerez de la Frontera, Cádiz
Abfüller	Bodegas Williams&Humbert S.A.U. Cr. Madrid-Cádiz PK 641,75 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz) Spanien
Marke	Gran Duque d'Alba
Typ	Brandy de Jerez
Alter	10 Jahre
Anwendung	pur und für exklusive Cocktails
Degustationsnotiz	Weinester, balsamische Noten, unterschwellige Röstaromen und ein Hauch von Vanille.
Verkehrsbezeichnung	Brandy
Details	Im Solera-Verfahren gereift und in Oloroso Sherry-Fässern gelagert, aus den Traubensorten Palmino und Arien hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Zusatzstoffe	Enthält Farbstoff

Verpackung	im Umkarton

Beschreibung

Dieser Brandy wird im südspanischen Andalusien von der weltberühmten Bodega Williams & Humbert hergestellt. Die Stadt Jerez de la Frontera gilt als altes Kulturzentrum des Weinbaus und der Brennereikunst. Geprägt ist der Tropfen durch das einzigartige Solera-Verfahren nach uralter Tradition, in diesem Fall mit 10 Criaderas (dies sind die Fassreihen mit jüngeren Destillaten, die oberhalb der Solera-Reihe gestapelt sind). Wenn der Brandy aus der untersten Reihe abgefüllt wird, weist er ein Durchschnittsalter von zehn Jahren auf. Es empfiehlt sich, den Gran Duque d'Alba Solera Gran Reserva pur bei Zimmertemperatur in einem Brandyschwenker zu servieren.