DRINKS.

Gran Duque d'Alba Solera Gran Reserva 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	BGDA0700
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	Espagne
Région	Jerez de la Frontera, Cadix
Embouteilleur	Bodegas Williams&Humbert S.A.U. Cr. Madrid-Cádiz PK 641,75 11408 Jerez de la Frontera (Cádiz) Spanien
Marque	Gran Duque d'Alba
Type	Eau-de-vie espagnole
L'âge	10 ans
L'usage	pur et pour des cocktails exclusifs
Dégustation	notes de vin, notes balsamiques, arômes torréfiés et un soupçon de vanille.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	Affinée selon le procédé Solera et stocké dans des fûts de sherry Oloroso, fabriquée à partir des cépages Palmino et Arien.
Honneurs	:
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Additifs	Contient du colorant

L'emballage	im Umkarton

Description

Cette eau-de-vie est produite en Andalousie, dans le sud de l'Espagne, par la célèbre bodega Williams & Humbert. La ville de Jerez de la Frontera est considérée comme un ancien centre culturel de la viticulture et de l'art de la distillation. Le spiritueux est caractérisé par le procédé unique Solera selon la tradition ancienne, dans ce cas avec 10 Criaderas (ce sont les rangées de fûts avec des distillats plus jeunes empilés au-dessus de la série Solera). Si l'eau-de-vie est embouteillée à partir de la rangée du bas, elle a un âge moyen de dix ans. Il est recommandé de servir le Gran Duque d'Alba Solera Gran Reserva pur, à température ambiante, dans un verre à liqueur.