



Bodegas Tradicion Solera Gran Reserva Brandy de Jerez

Brandy / Weinbrand - Spanien

Alter ca. 25 J. - 0,7 Liter - Vol 38%

Enthält Sulfite

Artikel: Brandy Tradición Solera Gran Reserva muy Viejo Brandy de Jerez

Land: Spanien

Region: Jerez

Klassifizierung: Solera Gran Reserva

Erzeuger: Bodegas Tradición

Alter: Mehr als 25 Jahre

Alkohol: 38%

Farbe: Dunkles Mahagoni mit Rottönen

Aroma: Gewürzaromen von Nelke, Muskatnuss und Edelhölzern. erinnert an Kräuter, feine Röstnoten und Pfeifentabak.

Geschmack: Fruchtig, leicht und elegant mit herben Noten aufgrund der Edelhölzer.

Abgang: Traumhafter Nachklang mit Röstaromen.

Besonderheit: Hand-nummeriert. Abgefüllte Flaschenmenge pro Jahr: 3000 Flaschen.

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Serviervorschläge: Zu dunkler Schokolade, mittelstarken Havanna-Zigarren, Trockenfrüchten und Nüssen. Erstaunlich ist der Effekt, wenn man ihn zu verschiedenen Käsesorten wie z.B. Gorgonzola oder Parmesan kombiniert.

Hier handelt es sich um einen Brandy, der vom offiziellen Kontrollrat als Solera Gran Reserva, mit einem Alter von über 25 Jahren klassifiziert wurde. Er ist das Ergebnis einer Mischung hervorragender Holandas und Weingeiste, die jahrelang in Fässern aus amerikanischer Eiche reifen, die zuvor für die Reifung von Oloroso verwendet wurde.

Einmal geöffnet sollte die Flasche stehend an einem kühleren, lichtgeschützten Ort und gut verschlossen aufbewahrt werden um die Verdunstung und die Reaktion mit Sauerstoff zu vermeiden.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Bodegas Tradicion

Anschrift: Plaza Cordobeses 3, 11408 Jerez de la Frontera - Spanien

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 23.11.2020