

JUAN HAURIE Y SOBRINOS SOLERA GRAN RESERVA ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Juan Haurie y Sobrinos
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1773
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Casalbor Wine & Spirits
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Brandy de Jerez
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)



Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Airén (100 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
40,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
-
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
0,00
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
nein
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,7 l

JUAN HAURIE Y SOBRINOS SOLERA GRAN RESERVA ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
-
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
k.A.
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
k.A.
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
k.A.
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
k.A.
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
k.A.
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
Mehrere Jahre in amerikanischer Eiche im Solera-Verfahren ausgebaut

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
16°-18° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Digestif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Der Name des mehrere Jahre in amerikanischer Eiche nach dem Solera-Verfahren gereiften Brandys erinnert an Juan José Haurie , Gründer und Visionär der 1773 etablierten Firma John Haurie und Nephews und einer der bedeutendsten Weinhändler in der Region Jerez. Elegant und samtig weich im Geschmack, besticht er durch seinen feinen Karamallton und am Gaumen durch seine Cremigkeit. Ein beeindruckender Digestif, lang anhaltend im Geschmack, wertig verpackt im Geschenkkarton.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Calle Zurbano 76
28010 Madrid
Spanien*