SPANISH OAK BRANDY ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- **Name der Kellerei** *(Name of the winery)*
  Spanish Oak S.L.
- **Gründungsdatum** *(Winery founded)*
  -
- **Eigene Weinberge** *(Owned vineyards)*
  nein
- **Eigentümer der Kellerei** *(Owner of the winery)*
  Istvan Pasku
- **Weinmacher-Önologe** *(Winemaker-Enologist)*
  -
- **Anbauregion** *(Growing area)*
  Málaga (D.O.)
- **Jahrgangsbewertung** *(Classification of the vintage)*
  -
- **Qualitätsstufe** *(Quality classification)*

Die Daten

(Data)

- **Rebsorte(n) in %** *(Grape varietie[s])*
  Pedro Ximénez (100 %)

- **Art der Gärung** *(Fermentation)*

- **Gärung erfolgte in ...** *(Fermentation in ...)*

- **Alkohol** *(Alcohol)*
  40,00
- **Restzuckergehalt (g/l)** *(Residal sugar)*
  13,00
- **Gesamtsäure (g/l)** *(Total acidity tartaric)*
  0,00
- **Extrakt (g/l)** *(Dry extract)*
  k.A.
- **SO^2 frei (mg/l)** *(Sulphurous acidity free)*
  k.A.
- **SO^2 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

www.fast-alles-ueber-wein.de

SPANISH OAK BRANDY 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)*
  -
- **Art der Reberziehung** *(Style of pruning)*
  -
- **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** *(Density of plantation per ha)*
  -
- **Bodenbeschaffenheit** *(Soil)*
- **Ertrag pro ha** *(Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)*
  -
- **Weinbergslage** *(Site of the vineyard)*
  -
- **Höhe über N/N** *(Height above sea leavel)*
  -
- **Leseart** *(Harvesting by ...)*
  -
- **Lesezeitraum** *(Harvest dates)*
  -
- **Klimaverhältnisse** *(Clima codition)*
  Mediterranes Klima
- **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** *(Annual rainfall in mm)*
  -
- **Art der Schönung** *(Art of fining)*
  -
- **Filtrierung** *(Filtration)*
  -
- **Bewässerung** *(Irrigation)*
  -
- **Reifung vor Veröffentlichung** *(Ageing before release of sale)*
  Mindestens 15 Monate in Barriquefässern aus amerikanischer Eiche mit Solera- und Criadera-System

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- **Reifepotential** *(Ageing potential*
  Großes Reifepotential
- **Empf. Trinktemperatur** *(Recommend drink temperature)*
  14°-16° Celsius
- **Empfohlen zu** *(Recommended dishes)*
  als Digestif / Sonstiges: Zigarre/Zigarrillo, Zum Verfeinern von Cocktails
- **Degustationsnotiz** *(Degustation note)*
  Traditionell im Solera-Verfahren erzeugter Brandy aus an der Sonne getrockneten Pedro-Ximénez-Trauben. Mahagoni-Farbe mit goldenen Reflexen. Angenehm fruchtig und samtig-weich am Gaumen, feine Vanille- und Karamellnoten vom Ausbau im Eichenfass. Filigrane Nase mit Walnüssen, Pflaumen und Rosinen; langer Nachhall. Wunderbarer Digestif, ein vorzüglicher Partner von Cocktails und Zigarren; stilvoll abgefüllt in einer auffälligen Formflasche auch ein auffälliges hochwertiges Präsent.
- **Bemerkung(en)** *(Remarks/Comentario/Observações)*

- **Erzeugeradresse** *(Adress of the producer)*
  C/Miguel Sel Gomez de la Cruz 24
  29018 Málaga
  Spanien

© ARDAU Weinimport GmbH, v.2014

www.fast-alles-ueber-wein.de