

Spanish Oak Brandy

Wein|expertise

Spanish Oak S.L.
Málaga (D.O.)

Geschmack |

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.

Rebsorten |

Pedro Ximénez (100 %)

Fassreife |

Mindestens 15 Monate

Analysedaten |

Alkohol: 40,00 % | Säure: 0,00 g/l |

Restzucker: 13,00 g/l

Passt zu ... |

als Digestif

Sonstiges: Zigarre/Zigarrillo, Zum Verfeinern von Cocktails

