

Spanish Oak Brandy Orange Solera

Wein|expertise

Spanish Oak S.L.
Málaga (D.O.)

Geschmack |

Erzeugt auf Basis des klassischen SPANISH OAK BRANDY SOLERA aus an der Sonne gereiften Trauben, was für eine natürliche Zuckerkonzentration sorgt. Bevor er nach bis zu zwei Jahren in Sherryfässern aus amerikanischer Eiche abgefüllt wird, wird er mit getrockneten Orangenschalen in Kontakt gebracht und erweitert dadurch sein Aromenspektrum. Heller Mahagoni-Farbtön; in der Nase Aromen von Orange, Trockenfrüchten und Gewürzen; am Gaumen frisch und fruchtig, angenehm süßer Nachhall. Solo auf Eis ein Genuss, zu dieser Kombination passt auch ausgezeichnet eine würzige Zigarre. Sehr gut auch als Bestandteil für Longdrinks.

Rebsorten |

Pedro Ximénez (100 %)

Fassreife |

Bis zu 2 Jahre Solera-System

Analysedaten |

Alkohol: 40,00 % | Säure: 0,00 g/l |

Restzucker: 15,00 g/l

Passt zu ... |

als Digestif

Sonstiges: Pur auf Eis, Solo (zu) trinken,

Zigarre/Zigarillo, Zum Verfeinern von Cocktails

