

Osborne Rare Sherry Amontillado Solera AOS (Est. 1903)

Osborne, Spanien



Kategorie:	Sherry
Alkohol:	22 vol. %
Farbe:	tiefe Mahagonifarbe
Trinktemperatur:	12 °C
Beurteilung:	sehr trocken
Empfehlung:	Ein idealer Wein zum Aperitif oder nach dem Essen, pur oder zum Dessert.
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel - Nr.:	33 50 32

Herstellung

Mehr als 25 Jahre im traditionellen Soleras- und Criaderas-System gereift und dadurch besonders komplex und attraktiv. Der Reifungsprozess wird begünstigt durch das besondere Mikroklima von El Puerto de Santa María, wo das ganze Jahr über gemäßigte Temperaturen und eine hohe Luftfeuchtigkeit herrschen.

Geschmack

Sehr trocken, mit großer Breite am Gaumen. Abgerundet wird er durch Aromen von Nüssen und einem Hauch von Zitrusmarmelade und Marzipan. Ein sehr langer, anhaltender Abgang.

Destillerie

Der Ruf der bereits 1772 gegründeten Weinkellerei Osborne geht auf ihre berühmten Sherrys zurück und der stolze schwarze Stier gilt in aller Welt als zuverlässiges Zeichen für Qualität. Von leicht über trocken und fruchtig bis vollsüß produziert Osborne für jeden Geschmack den richtigen Sherry. Die aromatischen Osborne Sherrys die in Andalusien, dem südlichsten Winkel Spaniens, ihre Herkunft haben, begeistern durch ihre Vielzahl an Geschmacks- und Genussmöglichkeiten. Je nach Sherrysorte sind sie zum Essen, oder auch zum Dessert, ein perfekter Begleiter.



OSBORNE
DESDE 1772

