

Osborne Rare Sherry Oloroso Medium Solera BC200 (Est. 1864)

Osborne, Spanien



Kategorie:	Sherry
Alkohol:	22 vol. %
Farbe:	ein heller, transparenter Wein, tiefe Mahagonifarbe mit rötlichen Reflexen
Trinktemperatur:	14 °C
Beurteilung:	breit, solide und schmackhaft
Empfehlung:	Ein idealer Wein zum Aperitif oder nach dem Essen, pur oder zum Dessert.
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel - Nr.:	33 50 49

Herstellung

Mehr als 40 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

Ein sehr ausdrucksstarker Wein, glatt und weich von Anfang an, leicht feinherb, samtig, er hat viel Körper, ist breit, solide und würzig. Die Noten von alter Eiche und Rosinen erscheinen wieder. Der Abgang ist fast endlos.

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

