

Osborne RARE Sherry Solera PAP (Est. 1911)

Osborne, Spanien



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Sherry |
| Alkohol: | 22 vol. % |
| Farbe: | ein heller, transparenter Wein von tiefer Mahagonifarbe |
| Trinktemperatur: | 12-14 °C |
| Beurteilung: | komplex, aromatisch, anhaltend |
| Empfehlung: | gut gekühlt als Aperitif oder nach dem Essen, pur oder zum Dessert |
| Verfügbare Formate: | 0,5 Liter |
| Artikel - Nr.: | 33 50 63 |

Herstellung

Basis für den erstklassigen und besonders kraftvollen Rare Sherry Solera PAP von Osborne sind Palomino Fino und Pedro Ximénez Trauben. 30 Jahre reift der Rare Sherry Solera PAP in amerikanischen Eichenfässern nach dem traditionellen Soleras- und Criaderas-System, 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 ausdrucksstark und schmackhaft, breit, ausgewogen und anhaltend. Mit Aromen von Walnüssen, einem spektakulären Durchgang durch den Mund und einem sehr langen, leicht halbtrockenen 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

