

1866 – Brandy de Jerez

Osborne, Spanien



| | |
|---------------------|--|
| Kategorie: | Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva |
| Alkohol: | 40 vol. % |
| Farbe: | Goldene Bernsteinfarbe |
| Trinktemperatur: | Raumtemperatur |
| Beurteilung: | Raffiniert, trocken und tiefgründig – der Brandy 1866 ist ein Meisterwerk aus dem Hause Osborne. |
| Empfehlung: | Pur genießen, auf Eis |
| Verfügbare Formate: | 0,7l |
| Artikel - Nr.: | 35 11 30 |

Reifung

Die Herstellung des 1866 beginnt mit der sorgfältigen Auswahl der besten Trauben, die nach einer handwerklichen Methode in kupfernen Alquitaras in der eigenen Brennerei Tomelloso destilliert werden. Brandy 1866 reift durchschnittlich 12 Jahre in Sherryfässern aus dem Hause Osborne. In dieser Zeit durchläuft er 16 Stufen des Criadera- und Solera Verfahrens, eine einzigartige Anzahl. Dadurch erreicht der Brandy 1866 eine unvergleichliche Komplexität von Aromen und Geschmacksrichtungen.

Nase

Große aromatische Intensität, mit leichten Noten von Vanille, Kakao und Nüssen

Geschmack

Kräftiger Brandy, langanhaltend im Abgang. Noten von Eiche, Röstaromen und Trockenfrüchten.

Destillerie

Das bereits 1772 gegründete Haus Osborne ist bis heute ein 100%iges Familienunternehmen mit Sitz im andalusischen El Puerto de Santa María. Sein populärstes Markenprodukt, Osborne Veterano, wird nach Auslese der besten Weintrauben für die Destillation im traditionellen Solera-Verfahren in Eichenholzfässern gereift. Für Veterano wirbt seit 1956 der Osborne Stier, ein absolut einprägendes und starkes Symbol, das inzwischen untrennbar mit Spanien verbunden ist. Der Osborne Stier wurde 1997 vom spanischen Verfassungsgericht zu einem „wesensmäßigen Teil der spanischen Landschaft“ erklärt, das es zu schützen gilt. Heute schmücken rund 90 Osborne Stiere Spaniens Fernstraßennetz an besonders markanten Stellen.

OSBORNE
1772

