



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Osborne Veterano Reserva (Vegan) Art.-Nr.: 35 23 05



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Jerez de la Frontera
ERZEUGER:	Osborne
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Prodexpo Wine & Spirit Contest 2014, Goldmedaille World Spirit Awards 2014
KLASSIFIZIERUNG:	Brandy de Jerez Solera Reserva
HERSTELLUNG:	Nach dem Solera-Verfahren über 12 Monate in Eichenholzfässern gereift.
BEURTEILUNG:	Intensives Aroma von Vanille, geröstetem Karamell und Zedernholz, gepaart mit dem Duft getrockneter Aprikosen. Sanft und vollmundig im Geschmack, mit großartiger Intensität, die noch ewig am Gaumen zu verweilen scheint.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur als Digestif. Sein sanfter Charakter entfaltet sich besonders gut in Begleitung von Crème-Brûlée, Nougat und Schokoladendesserts.
TRINKTEMPERATUR:	Raumtemperatur
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 36,0 % vol.</i>

Veterano Reserva ist ein nobler Brandy Solera Reserva, der aus handverlesenen Weindestillaten komponiert wird. Seine leuchtende Bernsteinfarbe, aromatische Komplexität und seinen weichen, harmonischen Geschmack verdankt er seiner handwerklichen Herstellung und behutsamen Reifung. Er verführt die Sinne mit feinen Nuancen von Nüssen, Eichenholz, Vanille, geröstetem Kakao und einem Hauch Süße.

Seit Generationen legt die Familie Osborne großen Wert auf die handwerkliche Herstellung ihrer Brände. Und so destillieren sie Veterano Reserva nach wie vor in traditionellen Kupferbrennkesseln in kleinen Chargen. Diese Art des Brennens bewahrt den Weindestillaten ihr volles, facettenreiches Aroma.

Veterano Reserva wird voller Sorgfalt und Geduld nach dem traditionellen Solera-Verfahren in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift. Die Fässer, die zuvor über Jahrzehnte für den Ausbau der edlen Osborne Sherrys verwendet wurden, verleihen dem Brandy seinen einzigartigen Charakter.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE