

## Carlos I Amontillado

*Osborne, Spanien*



Kategorie:	Brandy de Jerez
Alkohol:	40,3 vol. %
Verfügbare Formate:	0,70 Liter
Art.Nr.:	35 63 06

Carlos I - benannt nach dem spanischen König Carlos I (1500 – 1558, hierzulande bekannt als Karl V.) - verfügt nicht nur über einen königlichen Namen, sondern besticht auch durch seine königliche Qualität. Mit dem Carlos I Pedro Ximénez unterstreicht Osborne seine ganze Handwerkskunst

### Reifung

In kupfernen Brennblasen werden die Airén Trauben nach traditionellem Verfahren behutsam destilliert. Danach reifen die Destillate in Fässern aus amerikanischer Eiche, die zuvor feinste Oloroso und Amontillado Sherrys enthielten. Durch die lange Lagerzeit und das Solera und Criadera Verfahren vermählen sich junge Destillate mit reiferen. Carlos I Amontillado bekommt dabei ein extra Finishing in einer 1857 gegründeten Solera, deren Fässer zuvor die edelsten Amontillado Sherrys aus dem Hause Osborne lagerten. Das Ergebnis ist ein Brandy de Jerez Solera Gran Reserva mit einzigartig sinnlichen Aromen und einem weichen Geschmack.

### Nase

Edle Mahagoninoten gepaart mit mineralischen und salzigen Aromen, die von Haselnuss und Walnuss umhüllt sind.

### Geschmack

Samtig und trocken mit Noten von Mandel und Haselnuss.

### Distillery

Die Geschichte von Carlos I beginnt mit einem Zufall: Als der Kellermeister 1886 im spanischen Jerez ein vergessenes Traubendestillat in alten Sherry-Fässern wiederentdeckte, erlebte man eine Überraschung. Die lange Fassreife und der würzige Sherryton hatten das Destillat in einen weichen und facettenreichen Brand verwandelt. Osborne ist eines der angesehensten spanischen Brandy-, Sherry- und Weinhäuser und seit der Gründung in 1772 ein reines Familienunternehmen. Die außergewöhnliche Qualität ihrer Weine verhalf der Familie schnell zu großem Ansehen, so auch am spanischen Hofe, der sie 1869 in den herzoglichen Stand erhob.

