

Marqués del Real Tesoro 'Solera Gran Reserva' Brandy de Jerez

Herstellung: Dieser Brandy de Jerez wird durch die Destillation in traditionellen Brennblasen der besten Qualität "Holandas" (Traubendestillat mit 65% Alkoholgehalt) gewonnen.

Reifung: Reifung über 25 Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche, die zuvor mit sehr seltenen Fino- und Amontillado-Sherrys gewürzt wurden, durch das traditionelle Reifungssystem von Solera und Criaderas in unserer alten Bodega in Jerez de la Frontera.

Aroma: In der Nase intensive Noten von Eiche, Kakao und Gewürzen, mit einem Hintergrund von Nüssen und Toffee.

Gaumen: Schön ausgewogen mit weichen und komplexen Nuancen, trocken und knusprig, mit nussigen Noten und reifen Früchten (getrocknete Pflaumen und Orangenschalen). Sehr langer und eleganter Nachgeschmack.

Genussvoll: Servieren Sie ihn in einem Weinbrandglas bei Kellertemperatur oder „on the rocks“ in einem Tumbler.

ABV: 38%

Bottle: 70cl

