



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:	Alkoholgehalt: 36,0 % vol.



Seit über 240 Jahren widmet sich die Familie Osborne der Herstellung von Weinen und Brandies von unvergleichlicher Qualität.

Zum Bestehen dieses Erbes und der damit verbundenen Werte, seit nunmehr 8 Generationen, soll gefeiert werden. Aus diesem Anlass hat der Master Blender von Osborne mit größter Sorgfalt besonders feine und seltene Weindestillate ausgewählt.

Diese wurden in Kupferkesseln destilliert und anschließend in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift. Die Fässer geben die Aromen feinsten Sherrys weiter, welcher in ihnen über Jahrzehnte ausgebaut wurde. Veterano 8a Selección Generación Familiar ist ein Solera Reserva Brandy: Sehr reif, sehr weich und samtig. Im Duft Aromen nach Holz, Gewürzen, sonnengereiften Pfirsichen und Aprikosen mit einem Akzent Vanille.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE