



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

Osborne 103 Etiqueta Negra (Vegan)

Art.-Nr.: 35 47 12



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Jerez de la Frontera
ERZEUGER:	Osborne
AUSZEICHNUNGEN:	„Seal of Approval“ World Spirit Awards 2007, „Seal of Approval“ International Spirits Challenge 2007
KLASSIFIZIERUNG:	Brandy de Jerez Solera Reserva
HERSTELLUNG	Nach dem traditionellen Solera-Verfahren über 24 Monate in Eichenholzfässern gereift.
BEURTEILUNG:	Intensiv bernsteinfarbener, runder und weicher Brandy mit einem kräftigen, warmen und würzigen Geschmack
MENÜEMPFEHLUNG:	Einfach pur genießen.
TRINKTEMPERATUR:	Handwarm
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 36,0 % vol.

Im 103 Etiqueta Negra sind die wundervollen Fruchtnoten des 103er noch harmonischer und vollmundiger abgerundet. Aus den feinen Weintrauben Airén entsteht ein D.O. Brandy de Jerez. Die eigene Destillerie wurde 1880 gegründet und vereint traditionelle Brennkunst mit moderner Technik. Durch verschiedene kontinuierliche Brennvorgänge entstehen unterschiedlich konzentrierte Destillate, die in Eichenholzfässern, in denen zuvor Premium Sherry lagerte zur finalen Reife gelangen. Osborne 103 Etiqueta Negra reift mindestens 24 Monate in traditionellen Eichenholzfässern.

Das traditionelle Solera-Verfahren, welches seit Jahrhunderten im Hause Osborne angewandt wird, ist nach der untersten Fass-Reihe eines pyramidenartigen Fasslagers benannt und ist im Gegensatz zu anderen Reifemethoden ein dynamisches Verfahren. Zur Abfüllung gelangt stets nur ein kleiner Teil aus dem Inhalt der untersten Fassreihe. Die entnommene Menge wird aus dem jeweils darüberliegenden Fass ersetzt, wobei die oberste Reihe mit frischem Destillat aufgefüllt wird. So „wandert“ das Destillat über die Jahre von einem Fass zum nächsten und bewahrt dadurch über Jahrzehnte hinweg seinen Osborne typischen Charakter.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE