



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

Conde de Osborne Cristal (Vegan)

Art.-Nr.: 35 51 08

HERKUNFTSLAND: Spanien

ANBAUGEBIET: Jerez de la Frontera

ERZEUGER: Osborne

AUSZEICHNUNGEN: Goldmedaille World Spirit Awards 2014, Goldmedaille Internationaler Spirituosen Wettbewerb 2008, 90-95 Punkte „Superb!“ Wine Enthusiast 2008

KLASSIFIZIERUNG: Brandy de Jerez Solera Gran Reserva

HERSTELLUNG: Nach dem Solera-Verfahren. Anschließend reift der Brandy über 10 Jahre in Eichenfässern aus Weißeiche.

BEURTEILUNG: Luxuriöser Brandy de Jerez; elegantes an Feigen und Rosinen erinnerndes Aroma mit einer leichten Eichenholz-Note.

MENÜEMPFEHLUNG: Pur als Digestif genießen.

TRINKTEMPERATUR: Raumtemperatur

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 40,5 % vol.*



Den Titel „Conde de Osborne“ (Graf von Osborne) hält die Familie seitdem dieser Juan Nicolás Osborne, einem der beiden Söhne des Firmengründers Thomas, 1869 für seine Verdienste im diplomatischen Corps verliehen wurde. Ihm zu Ehren heißt der vornehmste Brandy des Hauses, der bis 1964 ausschließlich von der Familie selbst konsumiert wurde, Conde de Osborne. Auch der heutige Präsident der Bodega, Tomás Osborne, trägt den Titel des Condes.

Conde de Osborne ist ein Solera Gran Reserva der Luxusklasse, der mehr als 10 Jahre in Fässern aus Weißeiche reift, die zuvor für die Alterung des süßen Sherrys Pedro Ximénez benutzt wurden. Über die lange Reifezeit nimmt er sein außergewöhnlich elegantes und von einer verführerischen Süße gekröntes Aroma an, in dem Noten von süßen Rosinen, reifen Feigen und Haselnuss miteinander verwoben sind.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE