



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



Osborne 103 Etiqueta Blanca (Vegan)

Art.-Nr.: 35 80 17

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Jerez de la Frontera
ERZEUGER:	Osborne
KLASSIFIZIERUNG:	Spanische Spirituose Solera
HERSTELLUNG:	Nach dem Solera-Verfahren über 12 Monate in Eichenholzfässern gereift.
BEURTEILUNG:	Runde, leichte und milde spanische Spirituose mit einem besonders weinartigen Aroma.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur auf Eis, als Aperitif oder im erfrischenden Longdrink.
TRINKTEMPERATUR:	Gekühlt
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 30,0 % vol.

Mit 103 bietet Osborne eine besonders helle, weiche und leichte Variante des mediterranen Genusses. Die moderne spanische Spirituose steht für unbeschwerte gesellige Momente, Fröhlichkeit und Offenheit. La Vida colorida verspricht 103 in seiner facettenreichen Vielseitigkeit – denn das Leben kann so schön bunt sein. Sein animierender Duft und das fein abgestimmte Aroma machen ihn zum perfekten Aperitif wie Basis für erfrischende Longdrinks. Der VIVA bestehend aus 4cl 103, 4cl roten Traubensaft, 1cl Zuckersirup und dem Saft von drei Orangenspalten mit Eiswürfeln gemixt, ist ein Drink, der den weinartigen Charakter von 103 besonders gut herausstellt.

Nach sorgfältiger Herstellung aus feinsten Weintrauben reift 103 über 12 Monate nach dem Solera-Verfahren in Sherry-Eichenholzfässern wie es für alle Marken der Osborne Familie typisch ist.

Weitere Informationen und Rezepte: www.osborne.de



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE