

Osborne 103 Etiqueta Blanca

Osborne, Spanien

Kategorie:	Spanische Spirituose
Alkohol:	30 vol. %
Farbe:	leuchtend golden
Trinktemperatur:	bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt
Beurteilung:	Runde, leichte und milde spanische Spirituose
Empfehlung:	Pur auf Eis, als Aperitif oder als erfrischender Longdrink
Verfügbare Formate:	0,7 Liter; 1,0 Liter
Artikel - Nr.:	35 80 17; 35 80 62

Reifung

Das traditionelle Solera-Verfahren, welches seit Jahrhunderten im Hause Osborne angewandt wird, ist nach der untersten Lage 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 darüber liegenden 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. Osborne 103 reift nach sorgfältiger Herstellung aus feinsten Weintrauben mindestens zwölf Monate in Eichenholzfässern, die zuvor für die Lagerung von Fino Sherry verwendet wurden. Dadurch entsteht eine spanische Spirituose von außergewöhnlich heller Farbe und mildem Geschmack

Nase

Animierender weiniger Duft.

Geschmack

Lebhaft, fruchtig mit leichten Noten von Pfirsich.

Destillerie

Das bereits 1772 gegründete Haus Osborne ist bis heute ein 100%iges Familienunternehmen mit Sitz im andalusischen El Puerto de Santa María. Mit 103 bietet Osborne eine besonders helle, weiche und leichte Variante des mediterranen Genusses. Die moderne spanische Spirituose steht für unbeschwerter 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.



OSBORNE
DESDE 1772

