

Osborne 103 Etiqueta Negra

Osborne, Spanien

Kategorie:	Brandy de Jerez Solera Reserva
Alkohol:	36 vol. %
Farbe:	bernsteinfarben
Trinktemperatur:	handwarm
Beurteilung:	Runde, leichte und milde spanische Spirituose
Empfehlung:	Pur genießen
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	35 47 12

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 Etiqueta Negra reift mindestens 24 Monate in traditionellen Eichenholzfässern.

Nase

Sehr aromatisch mit leichten Noten von Nüssen, Eichenholz und Vanille

Geschmack

Intensiv bernsteinfarbener, runder und weicher Brandy mit einem kräftigen, warmen und würzigen Geschmack.

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 Etiqueta Negra bietet Osborne eine besonders weiche und leichte Variante des mediterranen Genusses. Mit seinen fruchtigen Noten und dem komplexen Aromenzusammenspiel eignet sich 103 Etiqueta Negra besonders gut als Begleiter zum Dessert oder Kaffee.



OSBORNE
DESDE 1772

