

## Osborne Magno

*Osborne, Spanien*

Kategorie:	Brandy de Jerez Solera Reserva
Alkohol:	36 vol. %
Farbe:	Intensiver Goldton
Trinktemperatur:	Raumtemperatur
Beurteilung:	feine Aromafülle, rund und weich.
Empfehlung:	Pur genießen, auf Eis oder im Longdrink
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	13 96 83

### 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.

### Nase

In der Nase zeigen sich Noten reifer Pflaumen und leichte Rosinenaromen, begleitet von Vanille- und Karamelltönen sowie etwas Zedernholz.

### Geschmack

Am Gaumen ist der Magno besonders weich und rund. Die feinen Holz- und Mandelnoten vom Solera-Verfahren kommen hier in den Vordergrund.

### Destillerie

Das bereits 1772 gegründete Haus Osborne ist bis heute ein 100%iges Familienunternehmen mit Sitz im andalusischen El Puerto de Santa María. Sein populärstes Markenprodukt, Osborne Veterano, wird nach Auslese der besten Weintrauben für die Destillation im traditionellen Solera-Verfahren in Eichenholzfässern gereift. Für Veterano wirbt seit 1956 der Osborne Stier, ein absolut einprägendes und starkes Symbol, das inzwischen untrennbar mit Spanien verbunden ist. Der Osborne Stier wurde 1997 vom spanischen Verfassungsgericht zu einem „wesensmäßigen Teil der spanischen Landschaft“ erklärt, das es zu schützen gilt. Heute schmücken rund 90 Osborne Stiere Spaniens Fernstraßennetz an besonders markanten Stellen.



**OSBORNE**  
DESDE 1772

