

Osborne Rare Sherry Oloroso Medium Solera India (Est. 1922)

Osborne, Spanien



Kategorie:	Sherry
Alkohol:	22 vol. %
Farbe:	sehr tiefe, fast undurchsichtige Mahagonifarbe
Trinktemperatur:	15 °C
Beurteilung:	geschmeidig, samtig und leicht salzig
Empfehlung:	Ein idealer Wein zum Aperitif oder nach dem Essen, pur oder zum Dessert.
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel - Nr.:	33 50 56

Herstellung

Schonendes Pressen und Absetzen des Mostes für zwölf Stunden. Temperaturkontrollierte Gärung bei 28 °C. Im traditionellen Soleras- und Criaderas-System in amerikanischen Eichenfässern gereift, begünstigt durch das besondere Mikroklima von El Puerto de Santa María, wo das ganze Jahr über gemäßigte Temperaturen und eine hohe Luftfeuchtigkeit herrschen.

Geschmack

Ein gut strukturierter Wein, reich, geschmeidig, samtig, leicht salzig, sehr ausdrucksstark und tanninhaltig am Gaumen mit einem sehr langen Abgang.

Destillerie

Der Ruf der bereits 1772 gegründeten Weinkellerei Osborne geht auf ihre berühmten Sherrys zurück und der stolze schwarze Stier gilt in aller Welt als zuverlässiges Zeichen für Qualität. Von leicht über trocken und fruchtig bis vollsüß produziert Osborne für jeden Geschmack den richtigen Sherry. Die aromatischen Osborne Sherrys die in Andalusien, dem südlichsten Winkel Spaniens, ihre Herkunft haben, begeistern durch ihre Vielzahl an Geschmacks- und Genussmöglichkeiten. Je nach Sherrysorte sind sie zum Essen, oder auch zum Dessert, ein perfekter Begleiter.



OSBORNE
DESDE 1772

