

Osborne Veterano Reserva

Osborne, Spanien

Kategorie:	Brandy de Jerez Solera Reserva
Alkohol:	36 vol. %
Farbe:	Leuchtend mahagonifarben mit Bersteinreflexen
Trinktemperatur:	Raumtemperatur
Beurteilung:	feine Aromafülle, rund und weich.
Empfehlung:	Pur als Digestif. Sein sanfter Charakter entfaltet sich besonders gut in Begleitung von Crème-Brûlée, Nougat und Schokoladendesserts.
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel - Nr.:	35 23 05

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 Lage. 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

Im Duft intensive Aromen nach Eichenholz und getrockneten Früchten.

Geschmack

Noten von Vanille, geröstetem Karamell und Zedernholz.

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, dass es zu schützen gilt. Heute schmücken rund 90 Osborne Stiere Spaniens Fernstraßennetz an besonders markanten Stellen.



OSBORNE
DESDE 1772

