

DRINKS.

Conde de Osborne Solera Gran Reserva 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 800720 |
| Alkoholgehalt | 40.5% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Spanien |
| Region | Cadiz |
| Abfüller | Bodegas Osborne S.A.U., C/Feman Caballero 7, El Puerto de Santa Maria 11500 Cadiz, Spanien |
| Marke | Osborne |
| Typ | Brandy de Jerez |
| Alter | 10 Jahre |
| Anwendung | Pur |
| Degustationsnotiz | Fruchtig und würzig in der Nase. Am Gaumen mit unverkennbaren Pedro- Ximenez-Noten als auch Haselnuss, Zitrus und Vanille. Langer, weicher Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Brandy |
| Details | Reift für 10 Jahre in Pedro- Ximenez-Fässern heran. |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Zusatzstoffe | Enthält Farbstoff |



Beschreibung

Wer kennt nicht Spaniens inoffizielles Kennzeichen, den Osborne-Stier? Dieser ziert nicht nur Aufkleber und Werbeplakate, sondern als übergrosser Aufsteller auch ganze Strassenzüge. 1956 wurde der spanische Künstler Manolo Prieto von dem Unternehmen Osborne gefragt, ein Werbelogo für ihren neuen Osborne Veterano Brandy zu entwerfen. Ein Jahr später wurde der Stier von dem Unternehmen übernommen und findet sich seitdem auf den Flaschen. Das Unternehmen selbst wurde schon im Jahr 1772 in Cadiz von Engländer Thomas Osborne Mann gegründet, zog später in die nahegelegene Stadt El Puerto de Santa Maria um und stellt nicht nur hochwertige Spirituosen her, sondern vertriebt auch feinste, spanische Delikatessen. Conde de Osborne Solera Gran Reserva ist eines ihrer hochwertigsten Produkte - ein aus hochwertigen Aire-Trauben destillierter Weinbrand, der später für mindestens zehn Jahre in Pedro-Ximenez-Fässern heranreift und laut EU-Verordnung die Bezeichnung „Brandy de Jerez“ tragen darf.