

DRINKS.

Osborne Magno Brandy 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801006
Alkoholgehalt	36%
Flascheninhalt	100cl
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
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Mit Eiche und Trauben in der Nase. Am Gaumen mit Pflaumen, Vanille, Zitrusfrüchten und Mandeln. Abgang lang und süß.
Verkehrsbezeichnung	Brandy
Details	Aus Aires-Reben und im Solera-System gelagert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



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 und Weine her, sondern vertriebt auch feinste, spanische Delikatessen. Der Osborne Magno wird aus Aires-Reben fermentiert und ist eine Vermählung aus "Holandas", den relativ niedrig angesetzten Weinbränden dieser Reben mit hochgradig alkoholreichen Bränden, die in mit Oloroso-Sherry aromatisierten Eichenholzfässern in Solera-System heranreifen. Das Durchschnittsalter dieses Brandy de Jerez liegt bei einem Jahr.