

DRINKS.

Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva Brandy 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | BCMG0700 |
| Alkoholgehalt | 40% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Spanien |
| Region | Jerez de la Frontera, Cádiz |
| Abfüller | Bodegas Sanchez Romate S.A. Lealas 26-30 11404 Jerez de la Frontera Spanien |
| Marke | Cardenal Mendoza |
| Typ | Brandy de Jerez |
| Alter | etwa 15 Jahre |
| Anwendung | pur oder für exklusive Cocktails |
| Degustationsnotiz | mit Anflügen von Sherry, Karamell, Vanille, Pflaumen und Rosinen. Langer Abgang. |
| Verkehrsbezeichnung | Brandy |
| Details | im Solera-Verfahren in Oloroso- und Pedro Ximénez- Fässer gereift |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |
| Verpackung | in der Dose |



Beschreibung

Der Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva (nicht zu verwechseln mit dem älteren Carta Real Solera Gran Reserva) ist ein Brandy de Jerez, der aus einer Selektion der besten Weinbrände hergestellt wird. Die als "Holandas" bezeichneten Brände destillieren in traditionellen Pot Stills und weisen einen Alkoholgehalt von 40 bis maximal 70% auf. Sie reifen anschliessend im Solera & Criadera System, welches ein kontinuierliches Blending jüngerer und älterer Destillate vorsieht. Die durchschnittliche Reifungsdauer beträgt in diesem Fall 15 Jahre. Die verwendeten Fässer beinhalteten einst Oloroso und Pedro Ximénez-Sherry - sie geben nun die rötlichen Farbreflexe sowie die fruchtig-würzigen Aromen des weltberühmten Süssweins an den Weinbrand ab. All diese Faktoren tragen zu der aussergewöhnlichen Qualität des Solera Gran Reserva Brandys bei. Die Hersteller empfehlen, ihn mit dunkler Schokolade zu kombinieren.