

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.