

DRINKS.

Cardenal Mendoza Carta Real Solera Gran Reserva Brandy 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	BCMR0700
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	25 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	mit Aromen von altem Eichenholz, Rosinen und Pflaumen.
Verkehrsbezeichnung	Brandy
Details	aus den Traubensorten Palmino und Arien hergestellt; im Solera-Verfahren in Oloroso-Sherryfässern 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 Carta Real Solera Gran Reserva (nicht zu verwechseln mit dem jüngeren 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 25 Jahre. Die verwendeten Fässer beinhalteten einst Oloroso-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 unnachahmlichen Qualität des Carta Real Brandys bei.

Der Name Cardenal Mendoza geht übrigens auf Pedro González de Mendoza zurück, eine bedeutende Persönlichkeit im Spanien des 15. Jahrhunderts. Der Kardinal war unter anderem ein enger Vertrauter der Königin Isabella I. Das Rezept für den Brandy geht bis auf das Jahr 1887 zurück und wird von der Master-Önologin Reyes Gómez, die seit 2005 bei dem Unternehmen tätig ist, gut behütet.