Carlos I Solera - 40% - 70cl - Brandy



Carlos I ist der Inbegriff edlen spanischen Brandys. Nachdem er über Jahrzehnte hinweg als Privat-Reserve ausschließlich seinen Schöpfern zur Verfügung stand, brachte die Bodega die exquisite Solera Gran Reserva 1922 unter dem Namen CARLOS I auf den Markt. Der Erfolg war ebenso durchschlagend wie anhaltend. Dank seines unverwechselbaren Aromas und seines seidig-weichen Charakters gilt CARLOS I seither weltweit als die Nr. 1 unter Spaniens edelsten Brandys. Hergestellt wird Carlos I heute aus dem Herzstück diverser destillierter Weine, die mit Zugabe von Süsswein verfeinert werden. Anschliessend wird er bis zu zwölf Jahre lang nach dem Solera- Verfahren in Eichenholzfässern gelagert, die vorher Jerez-Wein enthielten. Dadurch wird diesem
Brandy ein nussig-fruchtiger Geschmack verliehen.

Aroma:
geröstete Mandeln, verbunden mit Muskatnuss und Vanille

Geschmack:
fruchtig-würzig mit Dörrobst und Muskatnuss, dazu ein Touch Mandelaroma und Vanillenoten

Nachklang:
langer Abgang, begleitet von süsslichem Toffee

Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Spanien
Herstellerinfos: Carlos

Artikel-Nr: 340187

1816 kam ein junger französischer Aristokrat als Repräsentant eines Londoner Handelshauses ins spanische Cadiz. Er hiess Pierre de Domecq, hatte ein einnehmendes Wesen und erlangte in kürzester Zeit grosse Reputation. Sein geschäftlicher Erfolg ermutigte ihn, unter dem Namen Pedro Domecq ein eigenes Handelshaus zu gründen. Seine Nachkommen führten die Geschäfte mit grossem Geschick weiter und machten dabei 1886 eine wegweisende Entdeckung. Im Keller ihrer Bodega stiessen sie auf ein paar Sherry-Fässer, die aus einem überraschend stornierten Auftrag stammten und die Jahre zuvor mit Traubendestillat gefüllt wurden. Das Destillat hatte sich in aller Seelenruhe zu einem wunderbar weichen Brandy entwickelt. Der überraschende Fund gilt als die Geburtsstunde des Brandy de Jerez und somit des Carlos I und die Familie Domecq als sein Erfinder. Nur zwei Jahre nach dieser Entdeckung etablierte die Bodega eine Solera – so nennt man in Jerez das Fasslager, in dem Brandy de Jerez traditionell gereift wird – aus der bis zum eutigen Tag Carlos I (sprich Carlos Primero) gewonnen wird.