Gran Duque d'Alba Solera Gran Reserva - 40% - 70cl - Brandy



Brandy de Jerez unterscheidet sich völlig vom Brandy oder Weinbrand anderer Provenienzen. Denn die Reifung in Fässern geschieht in der traditionellen "Solera" unter den idealen ikroklimatischen Bedingungen in der Region von Jerez. Dieses einzigartige und langwierige Verfahren beruht auf einer regelmäßigen Vermischung der Destillate in übereinanderliegenden Reihen alter Sherry-Fässer nach einem festen Ritus. Der Kellermeister entnimmt aus der untersten, ältesten Fassreihe eine kleine Menge des fertigen Brandy zur Abfüllung. Diese fehlende Menge wird nun aus den darüberliegenden, jeweils jüngeren Fassreihen nachgefüllt. So geht es über mehrere Stufen ("Criaderas"), bis in der jüngsten Fassreihe wieder neues Destillat aufgefüllt werden kann. Da beim Solera-System die Destillate wandern – oft Jahrzehnte – ist beim Brandy de Jerez keine Jahrgangsangabe möglich.

Nase:
Weinester mit Balsamico- Nuancen lassen eine lange und adäquate Holzlagerung erkennen

Geschmack:
zart und vollmundig mit gerösteter Note und einem Hauch Vanille

Abgang:
Langer und gefälliger Abgang.

Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Spanien
Herstellerinfos: Gran Duque d'Alba

Artikel-Nr: 340682

Gran Duque d'Alba gilt als der Fürst unter den spanischen Spitzen-Brandies. Er stammt aus dem weltberühmten Haus Bodegas Williams + Humbert, gegründet 1875 in Jerez de la Frontera, Spaniens uraltem Kulturzentrum des Weinbaus und der Brennereikunst. Geprägt wird der Charakter dieses unvergleichlichen spanischen Spitzen-Brandys durch sein einzigartiges Solera-Verfahren. Die Solera des Gran Duque d'Alba ist über 100 Jahre alt. Um die Vollendung des Geschmacks zu erreichen, werden also Brandies aus über einem Jahrhundert miteinander vermählt. Die Großherzöge von Alba, die seit Beginn des Jahrhunderts die Namensgeber für Gran Duque d'Alba sind, sind bis heute stolz darauf, diesem edelsten Brandy ihren Namen zu geben.