



Brandy Carlos I Imperial XO Solera Gran Reserva

Produzent	Bodegas Osborne
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Produkt	Brandy
Alkoholvolumen	40.0%
Inhalt	70 cl

Vor über 200 Jahren entstand der Brandy de Jerez im Weinanbaugebiet des atlantischen Andalusien. Das hier herrschende Mikroklima ist neben der Fruchtbarkeit des Bodens ein wichtiger Bestandteil des dortigen Weinbaus. Carlos I Solera Gran Reserva ist weltweit ein Begriff für die besondere Güte des spanischen Brandys. Der Carlos I wird aus den typischen Weinen des Jerez hergestellt, die hauptsächlich aus den Rebsorten Palomino, Pedro Ximénez und Muskat d'Alexandria entstehen. Weindestillate sind die Seele des Carlos I und deshalb sind die Rebe und die daraus gekelterten Weine von grosser Bedeutung. Nach der Lese im September wird der Most der zweiten Pressung für die Destillation verwendet. Der Vor- und Nachlauf wird abgeschieden und nur das "Herz" wird für die Herstellung von Carlos I verwendet. Lagerung und Reifung erfolgen ausschliesslich in Sherry-Fässern aus amerikanischem Eichenholz nach dem Solera-Verfahren. Der Carlos I verbringt 12 Jahre im Fass, der Carlos I Imperial hingegen mindestens 15 Jahre. Wichtig ist in dieser Zeit sorgfältig darauf zu achten, dass der Brandy seinen Charakter entwickeln kann. Jetzt spielt vor allem die "Nase" und Erfahrung des Kellermeisters eine wichtige Rolle. Der Brandy zeichnet sich durch seine Feinheit und sein ausgereiftes, aromareiches Bukett aus. Durch die warme, weiche Mahagoni-Farbe zeigt sich die spanische Grandezza von Carlos I Imperial Gran Reserva.