



Brandy de Jerez Solera Gran Reserva «Lepanto» 12 years

Produzent	Gonzalez Byass
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Produkt	Brandy
Alkoholvolumen	36.0%
Inhalt	70 cl

Weinbrand gehört zu den ältesten Spirituosen der Welt. Spanien ist das Land mit der wahrscheinlich längsten Brandy-Tradition. Die meisten kommen aus der Region Jerez de la Frontera. Es gibt drei spanische Qualitätsstufen. Solera: mindesten sechs Monate, Solera Reserva: mindestens zwölf Monate, und Solera Gran Reserva: mindestens 36 Monate fassgelagert.

Der delikate Lepanto wird zunächst wie französischer Cognac nach dem charentaiser Brennverfahren zweifach im Kupferbrennkessel destilliert und danach zur Reife in ein eigenes Solera-System gespeist. Dieser Solera Gran Reserva erlangt in seinem langsamen, mindestens 12 Jahre dauernden Reifeprozess eine grosse Komplexität und ausgesprochen sanfte Eleganz. Er hat einen feinen und delikaten Geschmack, sowie einen langen und weichen Abgang. Im Bukett und am Gaumen werden Aromen von Karamell, Vanille, Mandeln, Nüssen und Rosinen spürbar.