Brandy de Jerez Solera Gran Reserva «Carlos I Imperial XO»

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 Andalusiens. Das hier herrschende Mikroklima ist neben der Fruchtbarkeit des Bodens ein wichtiger Bestandteil des dortigen Weinanbaus. «Carlos I» ist weltweit ein Begriff für die besondere Güte des spanischen Brandys. Er wird aus den typischen Weinen des Jerez hergestellt, die hauptsächlich aus den Rebsorten Palomino, Pedro Ximénez und Muskat d'Alexandria entstehen. Nach der Lese im September wird der Most von der zweiten Pressung für die Destillation verwendet. Der Vor- und Nachlauf wird abgetrennt und nur das «Herz» wird für die Herstellung des 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 «Imperial XO» 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 ganze spanische Grandezza im Carlos I Imperial XO.