



Brandy de Jerez Privilegio Solera Gran Reserva

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Produkt	Brandy
Anbau	
Ausbau	In amerikanischen Eichenfässer
Alkoholvolumen	40.0%
Allergienhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	70 cl / 1 Stk

Der «Privilegio» Brandy de Jerez aus dem Hause Emilio Hidalgo, ist ein im Solera-Verfahren hergestellter Weinbrand. Für die höchste Güteklasse namens «Solera Gran Reserva» sind mindestens 3 Jahre Lagerzeit in Fässern vorgeschrieben. Im Hause Emilio Hidalgo wird der Brandy jedoch über 50 Jahre ausgebaut! Dabei werden die uralten Brände so verschnitten, dass ein besonders harmonisches Destillat entsteht. Der Ausbau erfolgte in hauseigenen Fässern die zuvor für Oloroso-Sherry Verwendung fanden. Das Ergebnis ist ein bernsteinfarbener Brandy mit einem betörenden Duft und gewaltiger Tiefe. Die Komplexität und Feinheit, erreicht man nur über einen sehr langen Ausbau in Fässern, dabei zeigt er nicht die üblich aufgesetzte Süsse, sondern Aromen von Kaffee, gerösteten Nüssen, Zedernholz und exotische Gewürze.