FISCHER WEINE
SURSEE | SEIT 1882



70 cl

weitere Spirituosen

Brandy Alvear Gran Reserva

- Alvear, Montilla
- Montilla-Moriles, Spanien
- Areni Noir, Pedro Ximénez
- 25 jährige Reifung im Soleraverfahren
- 40 % Vol.

Degustationsnotiz

Goldene Farbe mit rötlichen Reflexen. In der Nase zeigen sich Rosinen, Honig und Datteln. Im Gaumen ist er geschmeidig, dicht, fruchtig und bemerkbar süss. Perfekter Digestiv, oder als eleganter Begleiter zu einer schönen Zigarre.

Angaben zum *Produzenten*

Alvear wurde 1927 gegründet und ist heute eines der renommiertesten und international anerkanntesten Weingütern Andalusiens. Es befindet sich in der DO Montilla-Moriles. Der Bodegas Alvear ist es gelungen, seine Familentradition zu bewahren und den Besitz von den Eltern an die Kinder weiterzugeben. Das Unternehmen wird heute schon von der achten Generation geführt.

alvear.es

