



Brandy Alvear Gran Reserva



Flaschengrösse	70cl
Produzent	Alvear, Montilla
Herkunft	Montilla-Moriles, Spanien
Traubensorten	Areni Noir, Pedro Ximénez
Ausbau	25 jährige Reifung im Soleraverfahren

Degustationsnotizen

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 Produzent



Alvear ist wohl eine der bekanntesten Bodegas von Andalusien. Ihre Rebberge liegen in den besten Lagen der Sierra de Montilla y Moriles. Die ortstypische Traubensorte, welche die Basis aller Montilla-Moriles von Alvear darstellt, ist Pedro Ximénez. Nach dem Pressen der Trauben werden die Weine in 500 Liter grossen, gebrauchten Fässern aus amerikanischer Eiche vergoren. In den kühlen Kellern, in welchen die Fässer stehen, entwickeln sich die Weine zu herrlichen Finos, Olorosos und Amontillados.

<http://www.alvear.es/index.php/es/>