



Torres 30 Jaime I Reserva de la Familia

Hersteller: Torres
ARTIKEL-NR. 36246

Vinifikation/Ausbau:

Traditionelle Destillation von Parellada-Weinen, die anschließend in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut werden. Torres kombiniert mehrere Soleras oder ähnliche Brandies, die unter den ältesten im Keller ausgewählt werden.

Charakter:

Edles dunkles Mahagoni in der Farbe. Die Nase bietet Aromen von Trockenfrüchten und Nüssen (geröstete Haselnüsse) mit Noten von Vanille und Toffee. Rund und am Gaumen geschmeidig. Die würzige, sinnliche Kraft, die durch die Reifung vermittelt wird, zeichnet diesen sehr alten Brandy aus. Beeindruckende Ausdauer und Ausgewogenheit. Ein wahrer Champion!

STECKBRIEF

Artikel-Nr.	36246
Geschmack	trocken
Weinstil	ausdruckstark & fein
Anbauregion	Penedes
Land	Spanien
Rebsorte	100% Parellada
Füllmenge	700 ml
Trinktemperatur	14° - 18° C
Alkoholgehalt	38 % Vol.
Hersteller	Torres
Appellation	DO
Passt zu	Apéro, für sich alleine, Biskuits, Digestif, Dessert