

Brandy Tradición Platinum, Solera Gran Reserva

Bodegas Tradición hat diesen sensationellen Brandy einer Bodega abgekauft, die diesen bereits Ende der 70er ebenfalls einer anderen Bodega als sehr alten Brandy abgekauft hatte. Dieser ehrwürdige Brandy hat eine ebenso bemerkenswerte Geschichte wie Reise hinter sich. Die Qualität der Holandas und Weingeiste, die als Basis dienten, zeigt sich in der Charakteristik und Reinheit der Aromen des Brandys. Die vielen Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche, in denen zuvor hochqualitative Pedro Ximénez im Solera-System gereift war, ließen ihn zu seiner Vollendung kommen. So kommt auch sein stolzes **Alter von über 40 Jahren** zustande. Das Ergebnis ist ein sehr dunkel mahagonifarbener, nahezu schwarzer Brandy mit sensationellen Aromen und Geschmacksnuancen. Ein Resultat der jahrhundert alten Kultur und Erfahrung Andalusiens, die Ihresgleichen sucht: authentisch und einzigartig!

- Optik:** Sehr dunkel, mahagonifarben. Seine natürliche Farbe, die sich aufgrund seiner extrem langen Reifezeit im Kontakt mit dem Holz entwickelte, macht ihn einzigartig.
- Nase:** Aufgrund seines Alters verfügt er über ein sehr komplexes Aroma. Noten von altem Holz, Trockenfrüchten, Kräutern und Gewürzen (Nelke, Muskatnuss) sowie Röstnoten.
- Geschmack:** Ein äußerst potentes Geschmackserlebnis. Ein Hauch von fruchtig-süßen aber auch gleichzeitig herben und trockenen Noten. Unvergleichbarer langer Nachklang mit einem Touch von dunkler Schokolade und Kräutern.
- Speisen:** Perfekt zu dunkler Schokolade, Kakaobohnen und zu mittelstarken bis starken Havanna-Zigarren. Ist auch ein Erlebnis mit Trockenfrüchten!
- Temperatur:** Wir empfehlen ihn mit 16 – 18°C oder zimmertemperiert.
- Flaschen / Jahr:** 500
- Alkohol:** 38 vol. %
- Reifung:** amerikanische Eichenfässer, ehemalige Pedro Ximénez-Fässer, ca. 20 Jahre im Solera Verfahren
- Klassifizierung:** Solera Gran Reserva (SGR)

Hintergrundinfos

Der Brandy Tradición Platinum wurde aufgrund seines Alters und Qualität vom amtlichen Kontrollrat, dem Consejo Regulador, als **Solera Gran Reserva** klassifiziert. Für diese höchste Güteklasse sind 36 Monate Lagerzeit in Fässern vorgeschrieben. Diese Mindestvorgabe wird jedoch oft um ein Vielfaches überschritten: Unser Brandy Tradición Platinum lagerte sogar über 40 Jahre in Pedro Ximénez – Eichenfässern!

Abgefüllt wird der Brandy Tradición Platinum in eine mundgeblasene, handgeschliffene Kristallflasche aus der Königlichen Glasfabrik „La Granja“. Als Vorlage diente ein Modell aus dem 17. Jahrhundert!

In der Bodegas Tradición ist in bester alter Tradition alles noch Handarbeit. Die Flaschen werden noch von Hand abgefüllt, gelabelt und anschließend nummeriert... alles per Hand!



**Brandy Tradición Platinum
Solera Gran Reserva
ca. 40 Jahre
Nur 500 Flaschen pro Jahr**



Hier reift mit viel Passion & Erfahrung der Brandy Platinum zum Brandy Solera Gran Reserva mit einem Alter von über 40 Jahren



Telefon 08122 / 900432
Telefax 08122 / 41872

www.irisch-lifestyle.de
contact@irisch-lifestyle.de