

Carlos I Amontillado 70 cl 40.3%

Carlos I Spanien Andalusien 70 cl 40.3% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein spanischer Brandy de Jerez der Qualitätsstufe Solera Gran Reserva mit Amontillado-Finish, hergestellt von Osborne.

Servierempfehlung

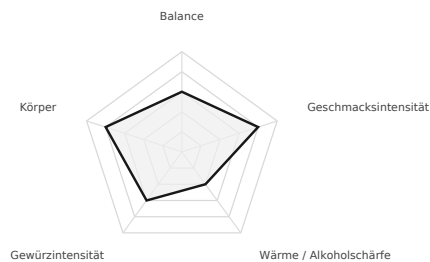
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, Nüssen oder gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein
Viskosität	Mittelviskos

Aromatik

Trockenfrüchte	Sultanine, Getrocknete Feige, Dattel
Nussige Noten	Mandel, Haselnuss, Walnuss
Süße Aromen	Karamell, Honig
Holz	Eiche, Zeder

Abgang

Charakter	Nussig, Würzig, Weich, Komplex
Länge	Lang

Reifung

Finish	Sherry-Finish
Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Nüsse, Käse
-------------------	---------------------------------------

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Mehrfach destilliert
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Wein
---------------	-------------

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Holzbetont, Süßlich
------	--

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser
Glas	Tumbler
Methode	Pur
Genussrolle	Digestif
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Voll
Intensität	Mittelintensiv
Süße	Leicht süßlich
Textur	Weich, Cremig

