

# Carlos I Pedro Ximénez Brandy 70 cl 40.3%

Carlos I Spanien Jerez 70 cl 40.3% % Vol.



## GENUSS & CHARAKTER

### Produktprofil

Ein edler Brandy mit intensiven Fruchtaromen, ergänzt durch süße Noten von geröstetem Kakao und Lakritze, gereift in über hundert Jahre alten Pedro Ximénez-Fässern.

#### Servierempfehlung

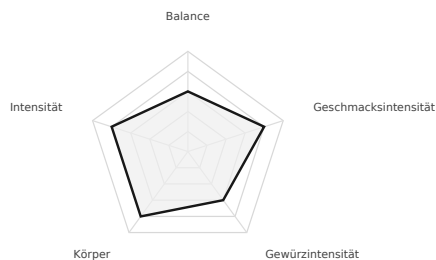
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

#### Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif.

#### Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder besondere Anlässe.



#### Produkt entdecken

QR-Code scannen  
und vollständige  
Produktseite öffnen



## EXPERTISE

### Sommelier Profil

| Erscheinungsbild   |                                                   | Aromatik               |                                          | Abgang                |                                            | Reifung        |                           |
|--------------------|---------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------|-----------------------|--------------------------------------------|----------------|---------------------------|
| Klarheit           | <b>Klar</b>                                       | Trockenfrüchte         | <b>Rosine, Getrocknete Feige, Dattel</b> | Charakter             | <b>Süßlich, Fruchtig, Weich, Anhaltend</b> | Fasstyp        | <b>Pedro-Ximénez-Fass</b> |
| Farbintensität     | <b>Tief</b>                                       | Röstnoten              | <b>Kakao</b>                             | Länge                 | <b>Lang</b>                                | Methode        | <b>Solera-Verfahren</b>   |
| Farbton            | <b>Mahagoni</b>                                   | Gewürze                | <b>Süßholz</b>                           |                       |                                            | Reifungsstatus | <b>Fassgereift</b>        |
|                    |                                                   | Süße Aromen            | <b>Karamell</b>                          |                       |                                            |                |                           |
| Begleitung         |                                                   | Gaumen                 |                                          | Herstellung           |                                            | Rohstoffbasis  |                           |
| Speisenbegleitung  | <b>Dunkle Schokolade, Käse</b>                    | Antrunk                | <b>Süßlich</b>                           | Abfüllung             | <b>Trinkstärke</b>                         | Grundrohstoff  | <b>Wein</b>               |
|                    |                                                   | Balance                | <b>Ausgewogen</b>                        | Anzahl Destillationen | <b>Zweifach destilliert</b>                |                |                           |
|                    |                                                   | Geschmacksintensität   | <b>Hoch</b>                              | Verarbeitung          | <b>Verschnitt</b>                          |                |                           |
|                    |                                                   | Wärme / Alkoholschärfe | <b>Wärmend</b>                           | Brennblasentyp        | <b>Pot Still</b>                           |                |                           |
|                    |                                                   | Gewürzintensität       | <b>Mittel</b>                            |                       |                                            |                |                           |
| Stil und Charakter |                                                   | Servieren              |                                          | Struktur              |                                            |                |                           |
| Stil               | <b>Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Süßlich</b> | Verdünnung             | <b>Ohne Wasser</b>                       | Alkoholwahrnehmung    | <b>Gut integriert</b>                      |                |                           |
|                    |                                                   | Glas                   | <b>Cognacschwenker</b>                   | Balance               | <b>Ausgewogen</b>                          |                |                           |
|                    |                                                   | Methode                | <b>Pur</b>                               | Körper                | <b>Voll</b>                                |                |                           |
|                    |                                                   | Genussrolle            | <b>Digestif</b>                          | Intensität            | <b>Intensiv</b>                            |                |                           |
|                    |                                                   | Serviertemperatur      | <b>Raumtemperatur</b>                    | Süße                  | <b>Süßlich</b>                             |                |                           |
|                    |                                                   |                        |                                          | Textur                | <b>Weich, Cremig, Seidig</b>               |                |                           |

