

Lepanto PX Solera Gran Reserva 70 cl 36%

Lepanto Spanien Jerez 70 cl 36% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein edler Brandy aus 100% Palomino-Trauben, gereift in ehemaligen Pedro Ximénez Sherry-Fässern, mit komplexen Aromen von Rosinen und Feigen.

Servierempfehlung

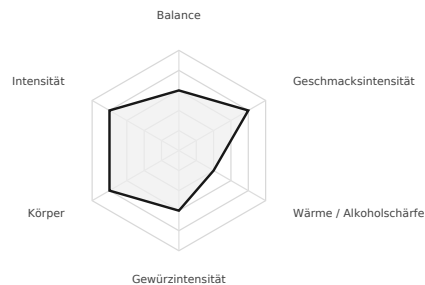
Pur bei Zimmertemperatur in einem Brandy-Glas genießen.

Passt zu

Passt zu gereiftem Käse wie Gouda mit karamellisierter Rinde oder zu einer guten Zigarre.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss nach dem Essen oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine, Getrocknete Feige
Nussige Noten	Walnuss
Röstnoten	Dunkle Schokolade, Kaffee
Süße Aromen	Karamell, Honig
Holz	Eiche, Tabak

Abgang

Charakter	Süßlich, Fruchtig, Weich, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Pedro-Ximénez-Fass
Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Käse, Hartkäse, Zigarre
-------------------	--------------------------------

Gaumen

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

Herstellung

Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Weintrauben
---------------	--------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Komplex, Süßlich, Fruchtbetont, Harmonisch	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuß	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Süß
				Textur	Weich, Cremig, Seidig