

Torres 20 Hors d'Age Brandy 70 cl 40%

Torres Spanien Katalonien 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger spanischer Brandy, hergestellt aus den Rebsorten Parellada und Ugni Blanc, doppelt destilliert und in Limousin-Eichenfässern gereift.

Servierempfehlung

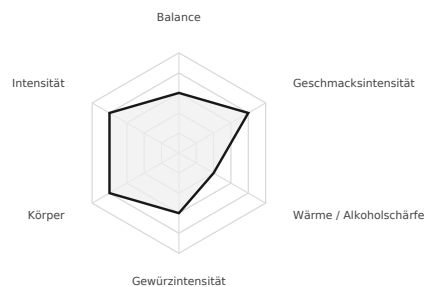
Pur bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Rosine, Getrocknete Feige, Getrocknete Aprikose	Charakter	Weich, Süßlich, Würzig, Holz	Fasstyp	Französische Eiche
Farbintensität	Tief			Länge	Mittel	Methode	Statische Reifung
Farbton	Bernstein	Nussige Noten	Walnuss, Haselnuss			Reifungsstatus	Fassgereift
		Gewürze	Zimt, Muskat				
		Süße Aromen	Karamell				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse, Dessert	Antrunk	Sanft	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert	Grundrohstoff	Weintrauben
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Pot Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Komplex, Elegant, Harmonisch, Holzbetont, Fruchtbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Tumbler	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Auf Eis	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuess	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur, Leicht gekühlt	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Seidig, Weich