

Torres Jaime I Reserva de la Familia 70 cl 38%

Torres Spanien Katalonien 70 cl 38% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein edler spanischer Brandy mit tiefem Mahagoniton, der Aromen von Trockenfrüchten, gerösteten Haselnüssen, Vanille und Toffee bietet. Am Gaumen rund und geschmeidig mit beeindruckender Ausdauer und Ausgewogenheit.

Servierempfehlung

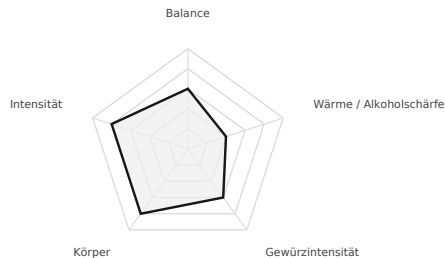
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Mahagoni

Aromatik

Trockenfrüchte	Rosine, Getrocknete Feige
Nussige Noten	Haselnuss, Mandel
Gewürze	Zimt, Muskat
Süße Aromen	Vanille, Toffee
Holz	Eiche, Tabak

Abgang

Charakter	Süßlich, Würzig, Nussig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Amerikanische Eiche
Methode	Solera-Verfahren
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Brennblasentyp	Pot Still
----------------	------------------

Rohstoffbasis

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

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