Carlos 1 „ Grand reserva & Amontillado cask ” Brandy de Jerez DO Osborne 40.3%vol. 0.70 l

» Pálenky » Brandy



EAN	8410337089166
Kód produktu	K1130615

Vstupte do světa absolutního luxusu s unikátní edicí legendárního španělského brandy, které zrálo v sudech po velmi starém sherry Amontillado. Tento tekutý klenot z Jerezu vás uhrane sytou jantarovou barvou a mimořádně komplexním profilem plným pražených ořechů a ušlechtilého dřeva. Dokonalé souznění historie, řemesla a andaluského slunce potěší i ty nejnáročnější sběratele a milovníky prémiových destilátů.

Barva: Temně jantarová
Vůně: Elegantní a hluboká s dominantním tónem pražených mandlí a lískových oříšků, jemným dotekem vanilky, starého dubu a sušeného ovoce.
Chuť: Sametově hladká, suchá a nesmírně bohatá, s výrazným vlivem sherry Amontillado, stopami slaného karamelu, koření a dřevitých tříslovin.
Závěr: Velmi dlouhý, sofistikovaný a suchý s přetrvávající chutí ořechů a vzácného koření.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Carlos 1 „ Grand reserva & Amontillado cask ” Brandy de Jerez DO Osborne 40.3%vol. 0.70 l

Popis

Carlos I Amontillado Solera Gran Reserva představuje vrcholné dílo slavného vinařského domu Osborne. Toto výjimečné španělské brandy spadá pod přísnou apelaci Brandy de Jerez a posouvá hranice tradičního zrání na zcela novou úroveň. Jeho základ tvoří pečlivě vybrané destiláty (tzv. holandas), které nejprve procházejí klasickým a dlouhodobým stařením v dynamickém systému Solera y Criaderas v sudech z amerického dubu, v nichž předtím po desetiletí odpočívalo sherry. Tím, co činí tuto konkrétní edici naprosto unikátní, je finální dostaření (finish) ve velmi starých a vzácných sudech, které dříve obsahovaly specifický typ sherry – Amontillado. Tento druh sherry prochází jak biologickým, tak následným oxidačním zráním, díky čemuž sudy předají brandy neopakovatelný charakter. Výsledný destilát si tak zachovává typickou ovocnou sladkost a plnost prémiového brandy Carlos I, ale získává navíc suchost, slanost a hluboké ořechové tóny, které jsou pro Amontillado tak příznačné. Tento sběratelský kousek se lahvuje při mírně zvýšené síle 40,3 % alkoholu, což dává plně vyniknout robustní struktuře a komplexnosti aromatických látek. Pro stoprocentní zážitek doporučujeme Carlos I Amontillado podávat v klasické koňakové sklenici při pokojové teplotě, ideálně jako společníka k vyzrálým sýrům, sušené španělské šunce Jamón Ibérico nebo k prémiovému doutníku. Zajímavost o značce Značka Carlos I byla poprvé uvedena na trh v roce 1889. Celý příběh začal, když jeden z mistrů sklepů (Maestro Bodeguero) našel v zapomenutém koutě sklepů v jerezu staré, opuštěné sudy s destilátem. Když je ochutnal, zjistil, že ukrývají brandy s nejjemnější chutí, jakou kdy poznal. Na počest slavného španělského krále a císaře Karla V. (španělsky Carlos I.), který snil o sjednocení Evropy, pak toto mistrovské brandy pojmenoval.

Hlavní parametry

Značka	Carlos 1
Druh	brandy vyrobená z odrůdového vína
Detail	unikátní Brandy de Jeréz
Původ	Andalusie, Španělsko
Oblast & obec	Jerez de la Frontera
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Zrání	v dubových sudech, ex-Sherry
Produkce	limitovaná edice, sběratelská výzva
Výroba	zrání systémem Solera & číslo na lahvi jen ilustruje složení destilátu
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,30 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	brandy nebo weinbrand
Složení	voda, vinný destilát, cukr, barvivo: karamel (E 150a)
Výrobce	Bodegas Osborne S.A.U. c/ Fernán Caballero, 7, 11500 - El Puerto de Santa Maria Cádiz, Španělsko