



Brandy Constitución Plata

20/20 René Gabriel



Spitzen-Brandy aus Murcia. Intensives Mahagoni. Elegante Aromen mit einer unendlichen, aromatischen Intensität von Dörrfrüchten und edlem Holz. Mit zunehmender Temperatur durch Handwärme gewinnt der Brandy zusätzlich an Finesse. Im Gaumen ist er sanft, rund und angenehm. Seine leichten Nuancen von Oloroso verleihen ihm zusätzliche Attraktivität und sein delikater, langer und zugleich mächtiger Abgang runden ihn ab. Vinifikation: Dem Brennvorgang, der traditionsgemäss in Kupferkesseln erfolgt, folgt ein langer und aufwendiger Reifungs-Prozess nach dem traditionellen Solera-Verfahren. Während diesem Ausbau, der über 70 Jahre dauert, entsteht aus ursprünglichen 12.7 Litern ein Liter Brandy Constitución. Das Resultat ist ein Brandy mit einer sehr breiten und komplexen Aroma-Palette, der den ganzen Gaumen erfüllt, mit einem majestätischen Abgang. Trinkempfehlung: Angesichts des Alkoholgehalts und des langen Reifungsprozesses empfiehlt es sich, das Glas auf keinen Fall vorzuwärmen, sondern den Brandy im Glas von Hand zu wärmen und langsam zu geniessen, denn nur so wird er seine ganze Aroma-Palette entfalten und den allerhöchsten Genuss vermitteln.

Produzent	Distilleria Bernal
Spirituosen	Brandy
Land	Spanien
Flaschengrösse	70 cl
Lagerfähigkeit	unbeschränkt