

BODEGAS ALVEAR BRANDY GRAN RESERVA Uden årgang



Producent	Alvear
Land	 Spanien
Område	Montilla
Årgang	Uden årgang
Druetype(r)	Pedro Ximénez
Lagring	10 år
Alkohol	40.0%
Volume	70 cl.

PASSER GODT TIL



Nydes alene



Kaffe og avec

KUN
379,00

SMAGSVARIANTER



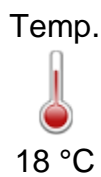
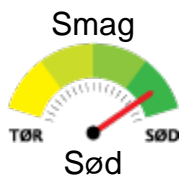
Nødder



Rosiner

OPSKRIFTER

EGENSKABER



BODEGAS ALVEAR BRANDY GRAN RESERVA Uden årgang

BESKRIVELSE

Top-brandy produceret som mørk rom

Denne brandy fra spanske Bodegas Alvear er lagret efter Solera-metoden, hvor vinen passerer gennem fade af forskellige årgange.

Brandy Gran Reserva har en smuk mahogni-farve og byder på en lækker fedme og sødme, man normalvis finder i de mørke rom.

Brandy Gran Reserva fik 96 point af La Guía Peñin. Det placerer den dermed blandt de seks bedste brandyer i Spanien ifølge den spanske vinguide.

Rigtig god fornøjelse.

BODEGAS ALVEAR BRANDY GRAN RESERVA Uden årgang

PRODUCENTEN

Bodegas Alvear

Allerede i 1729 begyndte Don Diego Alvear at producere vin i Montilla i det vestlige Andalusien. Dette gør Bodegas Alvear til det ældste vinhus i Andalusien med anerkendte prestigevine i både rød- og hedvine.

Efter næsten 300 år og otte generationer er Bodegas Alvear stadig et familieføretagende og har bevaret sine rødder i den spanske muld. Det ses blandt andet i deres engagement i at bevare og beskytte den lokale Pedro Ximénez-drue.

Historien fortæller, at Pedro Ximénes-druen blev hjembragt af en spansk soldat, der gjorde tjeneste i Flandern. Så helt lokal er den altså ikke, men den er stadig stjernen i Alvears allerbedste vine.

Alvears vinmarker omfatter 300 hektar, og i vinkældrene har man kapacitet til at lagre 5 mio. liter vin på amerikansk eg.