

GARVEY ESPLÉNDIDO BRANDY

SPANIEN

Fløjlsblød og delikat

I glasset er brandyen smuk amberfarvet. Den liflige duft er vedholdende og ren. Smagen er fløjlsblød lækker med let bitre noter af træ fra fadlagringen.

Garvey Espléndido Brandy er perfekt at nyde let afkølet efter måltidet, men den gør sig også godt i drinks. Prøv evt. at servere den til søde sager eller tørret frugt.

Serveringstemperatur: 10-15°C.

Fremstilling

Garvey Espléndido Brandy er lavet på de bedste råvarer og lagret efter det traditionelle system med Criaderas og Soleras, hvor forskellige årgange blandes, indtil den rette lagringstid er opnået, hvilket i dette tilfælde er ni måneder.

Om Producenten

Sherry kommer fra den sydlige del af Spanien, i området der rettelig hedder Jerez. Her fremstilles en af verdens største og mest komplekse vine, Sherry. Størstedelen fremstilles på den relativt neutrale Palomino drue, hvor det meste af smagskompleksiteten kommer fra de unikke lagringsmetoder der bruges til at fremstille de forskellige typer af Sherry.

Garvey er et af de ældste huse i området, grundlagt helt tilbage i 1780 af William Garvey, en irsk aristokrat. Han fik hurtigt Garvey til at være en af de førende producenter i området og trods skiftende ejerskab er Garvey stadig en af de førende bodegaer i området.



VinAvisen

