

Brandy

Specificaties

Afkomst: Cantabrië (Noord Spanje), Picos gebergte	Smaakprofiel Grape Brandy
Alcoholpercentage: 40%	Kleur/soort: Amberkleurig
Serveertemperatuur: 14-16°C	
Serveertip: Vlees, kaas, ijs, chocolade, koekjes, roomdesserts worden beschouwd als snacks voor de brandewijn. Grape brandy wordt gegeten met fruit, vers of gedroogd, desserts op basis van hen. Een geschikte toevoeging aan hen zijn dunne schijfjes citroen. Voor elke vorm van brandewijn wordt afgeraden om vis en zeevruchten te serveren: ze zullen de smaak van een nobele drank bederven.	
Rijping: Exquise cognac geproduceerd op ambachtelijke wijze uit holanda's afkomstig van hun eigen vinificaties en speciaal geselecteerd om te worden gedistilleerd in authentieke Alquitaras. Vervolgens gerijpt in oude eiken sherryvaten.	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: Grape Brandy Wijnbouwer: As de Picos



Exquise cognac geproduceerd op ambachtelijke wijze uit holanda's afkomstig van hun eigen vinificaties en speciaal geselecteerd om te worden gedistilleerd in authentieke Alquitaras. Vervolgens gerijpt in oude eiken sherryvaten. Bovendien maken het microklimaat en de invloed van de bergen van Los Picos de Europa deze brandewijn tot een uniek en uitzonderlijk product.

Donkere mahoniekleur met roodachtige rand, helder en helder. **Grote aromatische intensiteit met fijne tonen van gedroogd fruit en aroma's van kruidig eikenhout met herinneringen aan geroosterde cacao, zoethout en vanille. Het lijkt licht zoet en fluwelig in de mond, uiterst elegant en persistent.**

Beperkte productie.



Alquiterra