



ALVEAR BRANDY GRAN RESERVA

25 Jahre 100% Pedro Ximénez

Ein echter Klassiker unter den Spirituosen nach dem Essen und der ideale Begleiter zu einer Zigarre. Alvear Gran Reserva ist der emblematischste Brantwein der Kellerei, der über 15 Jahre in Fässern aus amerikanischer Eiche nach dem traditionellen Criaderas- und Soleras-Verfahren reift.

Tasting notes

Color

Mahagoni

Aroma

Intensive Aromen von Rosinen, dunkler Schokolade und Eichenholz.

Taste

Der Gaumen ist reichhaltig und samtig. Vanille, geröstete Nüsse und Toffee werden harmonisch durch die holzigen und ledrigen Noten ausgeglichen, die von der langen Reifung in Eichenfässern stammen.

Finish

Warm und weich mit einer leichten süßlichen Note, die an Pedro Ximénez erinnert, sehr lang und persistent.