

MIGUEL TORRES 15 RESERVA PRIVADA BRANDY 40° 1L



1l

Marke

Miguel Torres

Herkunft Land

Spanien

Alkoholgehalt

40 %

Herstellungsprozess

Drei Rebsorten bilden die Grundlage des Torres 15 Reserva Privada. Alle Rebsorten kommen aus der Anbauregion Penedès: Xarel lo, bzw. Ugni blanc, Macabeo und Parellada. Erst nach der Vinifizierung wird destilliert. Das Destillat kommt mit über 80% zur Reifung in ein Solera-System aus amerikanischen Eichenholzfässern. Nach einer Reifezeit von durchschnittlich 15 Jahren kommt der Brandy mit 40% in die Flaschen. Auf Färbung wird verzichtet.

Verpackung

Etui

Aktuell 54.00

(inkl. MwSt.)