OSBORNE

DESDE 1772

FAKTA

Diverse brændevin

Alkohol: 40.3%

Skruelåg: Nej

Varenummer: 06331800030

CARLOS I PEDRO XIMENEZ BRANDY 40,3%

Osborne, Jerez

Distriktet

En Brandy de Jerez fremstilles ved en destillering af vine lavet på udvalgte druesorter (fx Airén og Palomino), (som også bruges til produktion af sherry). Destilleringsmetoden er i princippet den samme som for en Cognac, dvs. ad to omgange i traditionel pot-stil, hvor kun "hjertet" – det bedste resultat af destilleringen – anvendes. Det er primært under modningen, en Brandy de Jerez adskiller sig fra Cognac og får sin uforlignelige karakter. Som det fx er tilfældet hos Osborne, bruger man nemlig fade af amerikansk eg, der før er blevet brugt til modning af Amontillado eller Oloroso Sherry. Det er i denne ofte lange proces, Brandy de Jerez får sin afrundede, eksotiske og samtidig meget komplekse karakter. For topprodukterne har man kopieret "Criaderas y Solera" systemet fra Sherry, hvor flere rækker fade er forbundet med hinanden. Man fylder de nye destillerings-årgange i de øverste fade og aftapper fra de laveste rækker, hvor Brandy de Jerez har modnet i mange år og har opnået en ganske enestående kompleksitet. Det er fx tilfældet for Carlos I-serien (Gran Reserva og Imperial).

Producenten

Osborne blev grundlagt i 1772 af Thomas Osborne Mann, som slog sig ned i byen Puerto de Santa María. Ikke længe efter begyndte sherry produktionen og mere end 200 år senere laver Osborne stadig Sherry, men også masser af vin og spirtitus. Osborne er et af de ældste familie ejede vinproducenter i verden, med sherry årgange tilbage til 1772, emmer det af historie når man besøger dem. I 1973 køber man Montecillo fra 1874, Riojas 3. ældste vinhus. Senere kom også andre vinhuse til og man producerer også Carlos 1 brandy, samt Veterano brandy, Ampersand (&) Gin og slutteligt køber man i 2015 Nordés Gin fra Galicien, spaniens best sælgende premium gin.

Produktet

Carlos I PX Cask Finish er en eksklusiv spansk brandy fra Jerez de la Frontera, modnet i Pedro Ximénez sherryfade, hvilket tilfører en intens og nuanceret smagsoplevelse. Duften er fyldig og dyb med noter af tørrede frugter som sultana-rosiner og figner, ledsaget af ristet kakao, karameliseret eg og et strejf af lakrids. Smagen er fløjlsblød og kompleks med en harmonisk balance mellem sødme og krydderier. Vanilje og chokolade smelter sammen med varme noter af sherry og let ristet træ, hvilket giver en dybde og rundhed, der udvikler sig i ganen. Afslutningen er lang og vedvarende med elegante hints af rosiner, karamel og en diskret nøddeagtig karakter, der afrunder oplevelsen på sofistikeret vis.

VINOBLE