



Bandolero

Expertise

Anbauggebiet:	Jerez
Alkohol in % Vol.:	36,00
Restzucker in g/l:	12,0

Charakter

Dunkler Bernstein, strahlend und transparent. Zartes Aroma, elegant und natürlich, mit deutlicher Präsenz der Sekundäraromen von der Fermentation des Grundweins, mit einer würzigen Note durch seinen Ausbau in mit Oloroso-Sherry imprägniertem Eichenholz. Zart am Gaumen, samtig, leicht und ausgeglichen.

Beschreibung

Unser Ziel war es, durch eine sorgfältige Auswahl von Branntweinen hochgradiger Qualität einen Brandy zu gewinnen, der angenehm am Gaumen, weich und unkompliziert ist.

Dabei haben wir uns besonders auf eine gute Fertigung konzentriert.

Darunter verstehen wir: Extra für die Destillation produzierte Weine, eine speziell kontrollierte Destillation, um besonders zarte Branntweine zu erhalten und eine angemessene Reifung in Fässern aus amerikanischer Eiche getreu dem Criadera-Solera-System (Sherryausbauverfahren).

Die für die Reifung des Bandolero speziell von uns ausgewählten Fässer enthielten zuvor mehr als zwanzig Jahre hindurch vollmundige Oloroso Sherrys.

Produktionsverfahren

Brandy, der gewonnen wird aus niedrig- und hochgradigen Weindestillaten einer behutsamen Destillation von Weißweinen, die speziell für diesen Zweck ausgebaut worden sind.

Seine Herstellung ist geprägt durch die Nutzung einer adäquaten Technologie, die eine perfekte Harmonisierung der verschiedenen Weindestillate - aus denen sich seine Komposition zusammensetzt - erlaubt, und durch den Einsatz von Fässern amerikanischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 600 Litern, die vorab Oloroso-Sherrys enthielten und in denen er nach dem dynamischen Criadera-Solera-System in unseren Bodegas in Jerez ausgebaut wird.