



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

Brandy de Jerez Fundador Solera - 40% Vol.



Name:	Brandy de Jerez Fundador Solera - 40% Vol.
Artikel Nr.:	9510
Hersteller:	Bodegas Fundador
Herkunft:	Spanien
Inhalt:	1 Liter
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Nussig-süße Nuancen mit einem Hauch von Holz. Weich, warm und sehr ausgewogen mit mineralischen Nuancen.
Herstellung:	Die Rebstöcke stehen auf dem sogenannten Albariza-Boden, der typisch für die DO Jerez ist. Er besteht aus Kalkstein, Kalziumsulfat, sowie aus Ton und Sand. In den Wintermonaten speichert er das Regenwasser und gibt dieses während der sommerlichen Trockenheit an die Reben ab. Die reifen Trauben werden schonend geerntet und sanft gepresst. Der Most wird bei streng kontrollierten Temperaturen von 22°C fermentiert. Der Brandy wird im Solera-Verfahren in Fässern aus amerikanischer Eiche ausgebaut und gelagert.
Herstellerinformation:	Bodegas Fundador wurde bereits 1730 gegründet und ist damit eines der ältesten Weingüter in Jerez de la Frontera. Noch heute können auf dem Gelände des Unternehmens die Weinkeller aus dem 16. Jahrhundert und mehrere Gebäude im christlichen Mudéjar-Stil besichtigt werden. Die insgesamt 383 ha Rebflächen werden schonend bewirtschaftet. Die qualitätsbezogene Produktion sucht stets den Einklang mit der Umwelt.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 40,0% Restzucker: 11 g/l