



**FISCHER
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882

70 cl

weitere Spirituosen



Brandy Alvear Gran Reserva



Alvear, Montilla



Montilla-Moriles, Spanien



Areni Noir, Pedro Ximénez



25 jährige Reifung im Soleraverfahren



40 % Vol.

Degustationsnotiz

Goldene Farbe mit rötlichen Reflexen. In der Nase zeigen sich Rosinen, Honig und Datteln. Im Gaumen ist er geschmeidig, dicht, fruchtig und bemerkbar süß. Perfekter Digestiv, oder als eleganter Begleiter zu einer schönen Zigarre.

Angaben zum *Produzenten*

Alvear wurde 1927 gegründet und ist heute eines der renommiertesten und international anerkanntesten Weingütern Andalusiens. Es befindet sich in der DO Montilla-Moriles. Der Bodegas Alvear ist es gelungen, seine Familientradition zu bewahren und den Besitz von den Eltern an die Kinder weiterzugeben. Das Unternehmen wird heute schon von der achten Generation geführt.

alvear.es

