

Osborne Veterano



Verkostungsnotiz: Bernsteinfarben mit goldenen Reflexen. In der Nase weiche Aromen von Vanille, getrockneten Früchten und geröstetem Holz. Am Gaumen mild, rund und harmonisch mit Noten von Karamell, Gewürzen und einem Hauch Eiche. Angenehm weicher Abgang. Weinbereitung: Hergestellt aus erlesenen weißen Trauben und in Eichenfässern gereift, um die sanfte Textur und ausgewogene Aromatik zu entwickeln. Eine Kombination aus traditioneller Handwerkskunst und moderner Reifetechnik.

Artikelnummer	50171
Artikelname	Osborne Veterano
MwSt.%	8.1
Basiseinheit	Osborne
EAN-Code	8410337031080
Kleinste Verkaufseinheit	Flasche
Alkoholgehalt	30%
Inhalt	70 cl
Herkunftsland	Spanien
Typ	Brandy