

SPIRITS | BRANDY

LUSTAU SOLERA RESERVA BRANDY DE JEREZ

LUSTAU | SPAIN

70 cl / 40°

Product type: Brandy

Case: No



WHY IT'S DIFFERENT

Il Brandy de Jerez "Solera Reserva" nasce dalla distillazione di vino, che in seguito viene fatto affinare per ben 3 anni seguendo i principi del metodo Solera, riposando in barrique che in precedenza contenevano Sherry Amontillado e Oloroso. Il giusto periodo di affinamento è una delle caratteristiche principali dei prodotti Lustau, un'attenzione mirata che si vede nettamente nei risultati finali.

HOW DO I DRINK IT?

Gli abbinamenti sono infiniti, da piatti in brodo molto saporiti come alcune varianti del ramen, ideale per bilanciare la dolcezza dei tortelli di zucca o in abbinamento alla cucina orientale speziata.

