

DISTILLATI | BRANDY

LUSTAU SOLERA GRAN RESERVA BRANDY DE JEREZ

LUSTAU | SPAGNA

70 cl / 40°

Tipologia: Brandy

Astuccio: No



PERCHÉ È DIFFERENTE

Il Brandy de Jerez "Solera Gran Reserva" nasce dalla distillazione di vino, che in seguito viene fatto affinare per ben 10 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.

COME LO BEVO

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.

