

BRANDY



Das Ausgangsprodukt für einen Weinbrand ist der fertige Wein. Einer der besten und berühmtesten Weinbrände ist der aus Andalusien stammende Brandy de Jerez. Aus der Rebsorte Palomino Fino (aus der auch der Sherry erzeugt wird) wird zunächst ein eher einfacher Wein gekeltert, der mittels Destillation konzentriert wird. Einen guten Weinbrand zeichnen nicht nur das Destillationsverfahren und die Bodenbeschaffenheit des Weinbergs aus, sondern auch die lange Lagerung in Holzfässern. Der Brandy de Jerez hingegen reift viele Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche nach dem Solera-Verfahren.

Die 1821 gegründeten Bodegas Barbadillo sitzen in Sanlucar de Barrameda und sind auch heute noch zu 100 % in Familienbesitz. Berühmt ist das andalusische Weingut für seine Sherries und für diesen legendären Solera Gran Reserva, den mit 30 Jahren Reife ältesten im Consejo Regulador de Jerez registrierten Brandy.