

Osborne Pedro Ximenez 1827

Spania / Jerez

Osbornes historie går tilbake til slutten av 1700-tallet da en ung engelsk handelsmann, Thomas Osborne Mann, fra Exeter i Devon, slo seg ned i Cadiz. Her stiftet han bekjentskap med andre briter som eide vinhus i El Puerto de Santa Maria, hvorpå Thomas flyttet videre dit. Han giftet i 1825 med datteren til sjefen for et vinhus, og de fikk 5 barn, alle født i Spania.

Familiebedriften har siden 1996 blitt drevet av Tomás Osborne Gamero-Civico og hans fetter Ignacio Osborne Cologan.

En sirupssøt drikk som fremstilles av mosten fra soltørkede druer og som tilsettes druesprit. Den verken ser ut som, eller smaker som vin, men snarere som en alkoholsvak likør med en karakter som minner om bunnfallet av sukker i en kopp med espresso.



Type	Sherry
Klassifikasjon	DO Jerez
Produsent	Osborne
Druetyper	100% Pedro Ximenez
Vinifikasjon	Druene tørkes, gjæres ut og tilsettes druesprit. Tradisjonell solera-metode og ligger tilsammen 6 år på store, amerikanske eikefat.
Analyse	Alkohol: 17,0 % Sukker: 425 g/l Syre: 3,5 g/l
Karakteristikk	Tett og dyp mørk mahogni farge. Duft av rosiner, fiken og dadler med innslag av ristet kaffe og fat. Fyldig, søt og myk med smak av rosiner, fiken, dadler og ristet kaffe.
Passer til	Nydelig til crème brûlée og til vaniljeis, eller servert som en saus over isen.
Webside	www.osborne.es

Høyoppløselig bilde



8 410337 014038

Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,75 L	3597001	4532875	kr. 329,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
6		150502 Status: Skaffevare	

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
<https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen>

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drinks for every moment