



Brandy Peach

Perzikbrandewijn is een likeurdrank op basis van brandewijn, perzikextract en zoete gekleurde wijnen, gerijpt op eikenhouten vaten. Het recept is afkomstig van Beatriz de Sajonia, echtgenote van Infante Alfonso de Orleans y Borbón, een van de eerste Spaanse vliegeniers, die in samenwerking met Barbadillo deze likeur begon te produceren en aan het Koninklijk Huis verkocht.

De imposante aanwezigheid van de Barbadillo brandewijnen, na een lange rustperiode in hun vaten, samen met de zachtheid van de perzik, zullen ervoor zorgen dat Peach Brandy uw after-dinner drankje de perfecte finishing touch geeft.

Vinification

Smaakimpressie

Intense mahoniekleur met gouden accenten. Fruitig met perzik en citrus aroma's. Weidig en zeer zacht.

Bewaarpotentieel

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Distillaten		30.00	0,50l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Barbadillo



Druiven
Palomino Fina



Serveertemperatuur
7°C à 8°C



Klimaat
Mediterraan



Domein



Foodpairing
Op het einde van het dinner



Appelatie
D.O. Jerez



Bodem
Albariza