



ADEGA VELHA BRANDY 30 JAHRE
40% VOL.
0,5 l

CHARAKTER

Aus erlesenen Weinen destilliert die Quinta da Aveleda seit 1971 hochwertige Brandys und ist somit eine der ältesten Brandy-Destillieren in der Vinho-Verde-Region. Von vielen wird Adeg Velha als bester Brandy Portugals bezeichnet. Durch die lange Lagerung in Limousin-Eichenholzfässern duftet dieser Brandy nach Orangenschalen und Vanille. Am Gaumen ist er intensiv mit einer samtig-weichen Struktur.

FARBNUANCE

bernsteinfarben

**HERKUNFTSLAND,
ANBAUGEBIET**

Portugal

SERVIERVORSCHLAG

Digestif

ROHSTOFF(E)

Vinhao, Red Azal, Borracal,
Espadeiro

MARKE | PRODUZENT

Adeg Velha

ALKOHOL *

40 %

TRINKTEMPERATUR

18-20 °C

ENGARRAFADO POR / BOTTLED BY / MIS
EN BOUTEILLE PAR AVELEDA S.A.
PENAFIEL PORTUGAL

* Durch verschiedene Faktoren kann es
unterjährig zu abweichenden Werten
kommen.

Art.-Nr. 53062