



**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

**SERVIERVORSCHLAG**

Digestif

**MARKE | PRODUZENT**

Adeg Velha

**HERKUNFTSLAND,  
ANBAUGEBIET**

Portugal

**ROHSTOFF(E)**

Vinhao, Red Azal, Borracal,  
Espadeiro

**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