



# CARLOS·I®





# CARLOS·I®



## HERSTELLUNG

Die Herstellung von Carlos I beginnt mit der sorgfältigen Auswahl der besten Trauben, aus denen die zu destillierenden Weine hergestellt werden. Der handwerkliche und schonende Prozess reduziert das Volumen und nur der zentrale Teil der Destillation, das „Herz“, Holanda genannt wird beibehalten. Dieses kostbare Destillat ist die Basis für die Herstellung von Carlos I.



## VERY OLD SHERRY CASKS

Im Inneren der Kathedralen reift Carlos I geruhsam in denselben Fässern aus amerikanischer Eiche, in denen auch die erlesensten Amontillado- und Oloroso-Weine bereits lagerten, weltweit als „Sherry Casks“ bekannt. Das Durchschnittsalter der Osborne-Fässer beträgt 50 bis 60 Jahre, in denen über 20 Jahre lang Sherry-Weine gereift wurden.



## CRIADERAS & SOLERA SYSTEM

Die erfahrene Hand des Master Blenders, Ignacio Lozano, vermählt die gereiften Destillate der Solera, indem er junge Destillate mit frischen Aromen aus den Criaderas beifügt und so Körper, Persönlichkeit und Charakter von Carlos I definiert. Diese dynamische Reifung begünstigt die Verschmelzung der verschiedenen Komponenten, die sich entwickeln und schafft somit eine unvergleichliche Harmonie der Aromen.

## TASTING NOTES

- Dunkelbernsteinfarben mit glitzernden Goldreflexen
- Sehr intensiv, mit Noten von Vanille und Kakao
- Im Mund ausgewogen, komplex und anhaltend

## PERFECT SERVE

Pur, auf Eis oder sehr erfrischend, sowohl im Zusammenspiel mit Ginger Ale und Tonic Water, als auch in Cocktails

Alkoholgehalt: 40%



Verantwortungsvoller Genuss ab 18 Jahren.

EGGERS & FRANKE  
Handelsgesellschaft mbH  
Wienerbergstraße 7, A-1100 Wien

  
**EGGERS & FRANKE**  
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

Telefon: +43 1 361 4000  
Bestellfax: +43 1 361 4000-99  
E-Mail: [office@egfra.at](mailto:office@egfra.at)

 EIN UNTERNEHMEN DER ROTKAPPCHEN-MUMM GRUPPE

[www.egfra.at](http://www.egfra.at)