Weinquelle®
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Valdespino Contrabandista Amontillado Medium Dry

Aperitif - Sherry

0,75 Liter - 18 % vol

Enthält Sulfite

€ 29,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 21,95

Artikel: Valdespino Contrabandista Amontillado Medium Dry
Land: Spanien
Region: Jerez
Kategorie: Sherry, halbtrocken
Klassifizierung: DO
Erzeuger: Bodegas Valdespino
Rebsorte: Palomino Fino, Pedro Ximénez
Alkohol: 18 % vol
Restzucker: 4,2 g/l
Säure: 30 g/l
Farbe: Kräftiges Mittelbraun
Aroma: Üppig und kraftvoll mit gerösteten Nüssen, feinem Karamell und Waldhonig.
Geschmack: Ebenfalls üppig und getragen von feiner Süße, die sowohl die Karamellnoten als auch die Vanille verstärken.
Trinktemperatur: 14 °C
Serviervorschläge: Zu Kalbs- und Geflügelgerichten, Blauschimmelkäse wie Gorgonzola.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Trauben, aus Wein gewonnener Alkohol, konzentrierter Traubenmost, Säureregulator (Weinsäure E-334 und Calciumsulfat E-516), Karamell E-150d, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel (**Kaliummetabisulfit E-224** (**Sulfite**)), Stabilisator (Kaliumbitartrat E-336).
E-Nummern: E-334, E-516, E-150d, **E-224**, E-336
Allergene: **Sulfite**

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert: 471 kJ / 113 kcal
Fett: 0 g
davon Gesättigte Fettsäuren: 0 g
Kohlenhydrate: 3 g
davon Zucker: 3 g
Eiweiß: 0,14 g
Salz: 0 g

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien
Unternehmen: Grupo José Estévez, S.A
Anschrift: Carretera Nacional IV - Km 640 C.P. 11408 - Jerez, España

Datenblatt : Valdespino Contrabandista Amontillado Medium Dry

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com
Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91
EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 22.10.2026