



## Fernando de Castilla Vermut Sherry Cask

Aperitif - Wermut

Roter Premium-Vermut mit intensiver Aromatik von Kräutern, Gewürzen und dezenten Noten von gereiftem Sherry.

0,75 Liter - 17 % vol

Enthält Sulfite

€ 26,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 19,95**

**Artikel:** Fernando de Castilla Vermut Sherry Cask

**Land:** Spanien

**Region:** Jerez de la Frontera

**Klassifizierung:** Roter Premium Wermut, trocken

**Erzeuger:** Rey Fernando de Castilla

**Rebsorte:** Palomino und Pedro Ximénez

**Alkohol:** 17 % vol

**Restzucker:** 78,0 g/l

**Säure:** 4,40 g/l

**Charakteristik:** Die Grundlage für diesen Premium-Vermut bilden hochwertiger, für 8 Jahre gereifter Oloroso und Pedro Ximénez Sherry. Aufgespritet wird mit Brandy der mit 27 Kräutern und Gewürzen veredelt wurde.

**Farbe:** Dunkles Mahagoni

**Aroma:** Intensive Aromatik von Kräutern und Gewürzen, dezente Noten von gereiftem Sherry.

**Geschmack:** Voll und leicht kräuterig-bitter.

**Abgang:** Weich.

**Serviervorschläge:** Pur als Aperitif oder zu Tapas wie Oliven, gesalzene Mandeln, Serranoschinken.

**Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Spanien

**Unternehmen:** Bodegas Rey Fernando de Castilla

**Anschrift:** C/ Jardinillo, 7 al 11. 11404 Jerez de la Frontera - Cádiz - España

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.02.2025