



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 - Vol 17%

Enthält Sulfite

€ 21,27 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 15,95

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%

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.

Produktdetails

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, 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: 11.09.2019