



Fernando de Castilla Oloroso Sherry Classic

Aperitif - Sherry

0,75 Liter - Vol 18%

Enthält Sulfite

€ 18,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 13,90

Artikel: Fernando de Castilla Oloroso Sherry Classic

Land: Spanien

Region: Jerez de la Frontera

Klassifizierung: D.O. Jerez

Erzeuger: Rey Fernando de Castilla

Rebsorte: 100 % Palomino

Alkohol: 18%

Restzucker: 4,9 g/l

Säure: 6,7 g/l

Charakteristik: Ein von Anfang an oxidativ ausgebauter Wein. Er wird nach dem traditionellen System der Criaderas und Soleras in Fässern aus amerikanischer Eiche hergestellt und hat ein Durchschnittsalter von 6 Jahren.

Farbe: Bernstein-Topas

Aroma: Noten von Trockenfrüchten und ein Hauch von Holz in der Nase.

Geschmack: Vanille und geröstete Mandeln, äußerst aromatisch und finessenreich. Trocken, weich und lang anhaltend.

Trinktemperatur: 12 - 16 °C

Serviervorschläge: Zu Aperitif oder zu Fleischpasteten, kräftigem Grillfisch und würzigen Gerichten.

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: 15.03.2024