



## Fernando de Castilla Manzanilla Sherry Classic

Aperitif - Sherry

0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 18,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 13,95**

**Artikel:** Fernando de Castilla Manzanilla Sherry Classic

**Land:** Spanien

**Region:** Jerez de la Frontera

**Klassifizierung:** D.O. Jerez

**Erzeuger:** Rey Fernando de Castilla

**Rebsorte:** Palomino Fino

**Alkohol:** 15%

**Restzucker:** 1,00 g/l

**Säure:** 4,47 g/l

**Charakteristik:** Dieser Wein wird biologisch unter einem Flor-Schleier ausgebaut und besteht zu 100% aus der Rebsorte Palomino. Er wird nach dem traditionellen System der Criaderas und Soleras in Fässern aus amerikanischer Eiche hergestellt und hat ein Durchschnittsalter von 3 Jahren.

**Farbe:** Strohgelbe Farbe, hell, mit grünlichen Reflexen.

**Aroma:** Aromen von Nuss, sowie Wildpflanzen sowie Jod- und Hefenoten.

**Geschmack:** Am Gaumen leicht, trocken und frisch mit komplexen maritim salzigen Noten.

**Trinktemperatur:** 5 - 8 °C

**Serviervorschläge:** Zu Vorspeisen, Meeresfrüchten, gebratenem Fisch und iberischem Schinken.

### 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](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.05.2024