



Fernando de Castilla Pedro Ximenez Sherry Sweet Classic

Aperitif - Sherry
0,75 Liter - Vol 15%
Enthält Sulfite

Artikel: Fernando de Castilla Pedro Ximénez Sherry Sweet Classic

Land: Spanien

Region: Jerez de la Frontera

Klassifizierung: D.O. Jerez

Erzeuger: Rey Fernando de Castilla

Rebsorte: Pedro Ximénez

Alkohol: 15%

Restzucker: 290,0 g/l

Säure: 4,16 g/l

Charakteristik: Die Ernte der Pedro Ximénez Trauben erfolgt mit äußerster Sorgfalt, damit die Beeren heil und ungequetscht bleiben. In den "Paseras", den Trockenplätzen, werden die Trauben unter der heißen Sonne für 4-12 Tage zu Rosinen getrocknet.

Ein natürlicher Süßwein, oxidativ gereift und 8 Jahre lang nach dem traditionellen System der Soleras und Criaderas ausgebaut.

Farbe: Dunkle Mahagonifarbe

Aroma: Vielschichtiges Aroma von getrockneten Früchten (Trauben und Rosinen).

Geschmack: Zart, sämig und süß im Mund. Mächtig mit einer perfekten Zucker-Säure Basis.

Trinktemperatur: 12 - 16 °C

Serviervorschläge: Zu kräftige Käsesorten, Blauschimmelkäse, süßen Schlemmereien, Gebäck, Schokolade oder Eiscrem.

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: 08.04.2024