



Fernando de Castilla Palo Cortado Antique Sherry

Aperitif - Sherry

0,5 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 79,80 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 39,90

Artikel: Fernando de Castilla Palo Cortado Antique Sherry

Land: Spanien

Region: Jerez de la Frontera

Klassifizierung: D.O. Jerez

Erzeuger: Rey Fernando de Castilla

Rebsorte: Palomino Fino

Alkohol: 20%

Restzucker: 4,0 g/l

Säure: 6,74 g/l

Charakteristik: Oxidativ gelagerter Wein aus 100% Palomino-Trauben. Er wird nach dem traditionellen System der Criaderas und Soleras in Fässern aus amerikanischer Eiche hergestellt und hat ein Durchschnittsalter von 30 Jahren.

Farbe: Dunkle Bernsteinfarbe

Aroma: Komplexe Aromen von Trockenfrüchten, mit Anklängen von Vanille und gerösteten Mandeln. Die Frische und Eleganz eines Amontillado mit der Fülle eines Oloroso.

Geschmack: Im Mund ist er einladend, mit einem trockenen und langen Abgang.

Trinktemperatur: 12 - 16 °C

Serviervorschläge: Als Aperitif, zu salzigen Knabbereien, Leberpasteten, zu Fleisch, Pilzen und Wurstwaren sowie kräftigen Käsesorten.

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