



Fernando de Castilla Fino Sherry Classic

Aperitif - Sherry

0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

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

€ 13,90

Artikel: Fernando de Castilla Fino Sherry Classic

Land: Spanien

Region: Jerez de la Frontera

Klassifizierung: D.O. Jerez

Erzeuger: Rey Fernando de Castilla

Rebsorte: Palomino Fino

Alkohol: 15%

Restzucker: 0,80 g/l

Säure: 4,37 g/l

Charakteristik: Dieser Wein wird aus 100% Palomino-Trauben hergestellt und biologisch angebaut. Er wird nach dem traditionellen System der Soleras und Criaderas in Fässern aus amerikanischer Eiche hergestellt und hat ein Durchschnittsalter von 5 Jahren.

Farbe: Strohgelb

Aroma: Ausgeprägte, aber weiche Nase.

Geschmack: Zarte Mandelaromatik, im Mund sehr trocken, elegant und mit zart-bitterem Nachhall.

Trinktemperatur: 5 - 8 °C

Serviervorschläge: Zu salzigen Knabbereien, luftgetrocknetem Schinken und mildem Käse, zu Oliven, Meeresfrüchte und Fisch.

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