



## Fernando de Castilla Pedro Ximenez Sherry Sweet Classic

Aperitif - Sherry

0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 27,87 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 20,90**

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

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 16.05.2024