



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

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 15.03.2024