



Bodegas de la Cuesta Fino

Aperitif - Sherry

Mandel- und Zitronenaromen, schöne Mineralität.

0,75 Liter - Vol 15%

Enthält Sulfite

€ 11,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 8,95

Artikel: Bodegas de la Cuesta Fino

Land: Spanien

Region: Jerez

Kategorie: Sherry, sehr trocken

Klassifizierung: DO

Erzeuger: José de la Cuesta

Rebsorte: 100% Palomino

Alkohol: 15%

Restzucker: 3,0 g/l

Säure: 4,7 g/l

Farbe: Goldene Farbe gepaart mit grünlichen Reflexen.

Geschmack: Mandel-, Zitronenaromen und die Mineralität zeichnen diesen Sherry aus. Die Aromenvielfalt wird gekrönt von einem langen, knackig trockenen Abgang.

Trinktemperatur: Gekühlt, 6-7°C servieren in einer Copita oder im Weißweinglas.

Serviervorschläge: Als Aperitif mit gebratenen Mandeln, mit Tapas oder gegrilltem Fisch (gegrillte Sardellen), Meeresfrüchten oder weißem Fleisch.

Sherry Bodegas de la Cuesta Fino reift durchschnittlich 5 Jahre in El Puerto de Santa María, um unter einzigartigen Umweltbedingungen eine biologische Entwicklung zu fördern.

Einmal geöffnet soll der Sherry im Kühlschrank gelagert und innerhalb einer Woche getrunken werden.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Luis Caballero S.A.

Anschrift: C/ San Francisco, 32, 115000, El Puerto de Santa María (Cádiz) Espana

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: 22.11.2023