



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

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 22.11.2023