



Bodegas de la Cuesta Oloroso

Aperitif - Sherry

Edle Holzaromen, nussig und würzig.

0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

€ 12,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 9,50

Artikel: Bodegas de la Cuesta Oloroso

Land: Spanien

Region: Jerez

Klassifizierung: DO

Erzeuger: José de la Cuesta

Rebsorte: 100 % Palomino

Alkohol: 20%

Farbe: Dunkle Bronzefarbe mit Bernsteinönen.

Geschmack: Edle Holzaromen gepaart mit Walnuss und Tabak umspielen den Gaumen. Gewürze und Trockenfrüchte (Pfirsich) im Bukett enden in einem langen barrique-betonten Abgang.

Trinktemperatur: Servieren Sie ihn bei 6-7 °C in einer copita oder einem Weißweinglas. Einmal geöffnet soll der Sherry im Kühlschrank gelagert und innerhalb einer Woche getrunken werden.

Serviervorschläge: Als Aperitif oder als Digestif. Zu reifen Wildgerichten, geräuchertem Schinken oder gegrilltem Fleisch.

Der Bodegas de la Cuesta Oloroso reift durchschnittlich 10 Jahre in streng limitierten Soleras und wird in der Kellerei in El Puerto de Santa María gelagert. Nur kleine Mengen dieses Weins werden herausgezogen, um jedes Jahr in Flaschen abgefüllt zu 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: 27.03.2024