

Vermut La Janda

Álvaro Domecq

Jerez als Vermut interpretiert

Beschreibung:
Mit dem Vermut La Janda zeigt Álvaro Domecq eine besonders eigenständige Seite von Jerez. Die Basis bilden die Sherrys der Spielarten Oloroso und Pedro Ximénez: Der Oloroso bringt Tiefe, Würze und Struktur, während Pedro Ximénez feine Süße und Aromen getrockneter Früchte beisteuert. Ergänzt wird die Cuvée durch natürliche Extrakte aus aromatischen Kräutern und regionalen Botanicals – darunter Wermutkraut –, die dem Vermut seinen charakteristischen feinherben Akzent verleihen. Am Gaumen treffen die Intensität des Oloroso und die milde Süße des Pedro Ximénez auf eine angenehm bittere Kräuternote. Der Nachhall ist lang und ausgewogen, mit Anklängen von Trockenfrüchten und Holz. Ein charaktervoller Vermut aus Jerez, der Herkunft und Aperitifkultur auf elegante Weise verbindet. Pur, gut gekühlt oder auf Eis ist er ebenso reizvoll wie als Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch, Nüssen und kleinen Tapas.
Aromenprofil:

Passt zu:
Ein vielseitiger Aperitifbegleiter zu Garnelen mit Knoblauch, gerösteten Mandeln oder Manchego mit Quittenpaste. Ebenso reizvoll zu andalusischen Tapas wie Tortillitas de camarones, Papas aliñás und Chicharrones de Cádiz.
Temperatur:
Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Herkunftsland:	Spanien
Subregion:	Jerez
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5%
Rebsorte(n):	50% Pedro Ximénez, 50% Palomino Fino
Artikelnummer:	14774--

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vermut La Janda

Álvaro Domecq

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 91/100
Rebsorte(n):	50% Pedro Ximénez, 50% Palomino Fino
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.5%
Servier:	Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch