



Sherry Fino La Janda

Jerez DO, Álvaro Domecq

Sherry und Tapas – das Genuss-Traumpaar

Beschreibung:

Schlemmen in Spanien ohne Tapas und Sherry? Unmöglich! Der Fino La Janda ist mit seiner Rasse und seinem Temperament ein exzellenter Botschafter der südspanischen Lebensfreude. Alvaro Domecq Jerez ist ein Traditionshaus mit zeitgemäßem Profil und hohem Qualitätsbewusstsein. Die Önologin Ana Real versteht es, ausdrucksstarke und authentische Jerez-Weine zu vinifizieren und sorgfältig in der Solera (Ausbausystem aus gestapelten Fässern) auszubauen.

Degustationsnotiz:

Brillantes Goldgelb vom Rand bis zur Mitte. Aromen von Trockenfrüchten, gerösteten Mandeln und eine erkennbar salzige Note die sich regionentypisch bereits an der Nase offenbart. Am Gaumen knackig und fast leichtfüßig, wieder mit der Jerez-typischen Salinität welche sich durch das Aromenbild von geröstetem Sesam, Weizenstroh und grüner Olive hindurchzieht.

Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süße Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleeis, Crème Brûlée oder Crème Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

Servierempfehlung:

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
Produzent:	Álvaro Domecq
Ausbau:	84 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Artikelnummer:	12000--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Fino La Janda

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	84 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
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.