



Sherry Amontillado 1730

Very Old Rare Sherry, Jerez DO, Álvaro Domecq

Ein rares Geschmackserlebnis

Beschreibung:

Die Önologin Ana Real vinifiziert in einer altehrwürdigen Almacenista Bodega authentische Jerez Weine, aber mit zeitgemäßem Profil und enorm hoher Qualität. Der Amontillado von Álvaro Domecq hat eine wunderbare bernsteingoldene Farbe mit Noten von Mandeln und gut eingebundenem Holz. Er ist sehr sanft, trocken und hat einen unnachahmlich langen Verbleib am Gaumen. 30 Jahre durfte der Amontillado reifen, bevor er auf die Flasche gekommen ist, wovon nur 3600 Flaschen abgefüllt wurden. Ein rares Trinkerlebnis!

Aromenprofil:

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.

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

Produzent: Jerez DO

Ausbau: 36 Monate in Grossholz

Alkoholgehalt: 20.0%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Palomino Fino

Artikelnummer: 12003--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Amontillado 1730

Very Old Rare Sherry
Jerez DO

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	20.0%
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.