Sherry Fino Jarana Very Dry

Solera Reserva, Emilio Lustau

Passt zu:
Toll zum Apéro, zu Tapas, Mandeln, Fischhäppchen, Terrinen und Oliven.
Servierempfehlung:
Sherry mit ca. 8-10 Grad.Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Andalusien
Subregion:	Jerez
Produzent:	Emilio Lustau
Bewertung(en):	Parker 90/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Artikelnummer:	18520--

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Fino Jarana Very Dry

Solera Reserva
Emilio Lustau

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 90/100
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad.Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de