



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--

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.