



## Sherry Pedro Ximénez

San Emilio, 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):**  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 17.0 %  
**Trinkreife:**

Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

**Rebsorte(n):** 100% Pedro Ximénez  
**Artikelnummer:** 07419--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Sherry Pedro Ximénez**

San Emilio  
Solera reserva  
Emilio Lustau

**Herkunft:** Spanien

**Bewertung(en):**

**Rebsorte(n):** 100% Pedro Ximénez

**Trinkreife:** Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 17.0 %

**Service:** Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.