



Sherry Amontillado

Medium Dry Bodegas Barbadillo

Leuchtendes Bernstein. Fein fruchtig-würziger Duft nach getrockneten Feigen, Orangenschalen, gerösteten Haselnüssen und Milkschokolade. Am Gaumen mit einem vollen Körper und einem reichen, langen und elegant trockenem Abgang. Tipp: Unbedingt leicht gekühlt geniessen!

Bewertung: Score 17/20

Service: Sherry mit ca. 8-10 Grad, junger Port mit 14-16 Grad und reifer Port mit 16-18 Grad servieren

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

Traubensorte(n): Palomino Fino

Alkoholgehalt: 17.5%

Herkunftsland: Spanien

Region: Andalusien

Winzer: Antonio Barbadillo S.A.

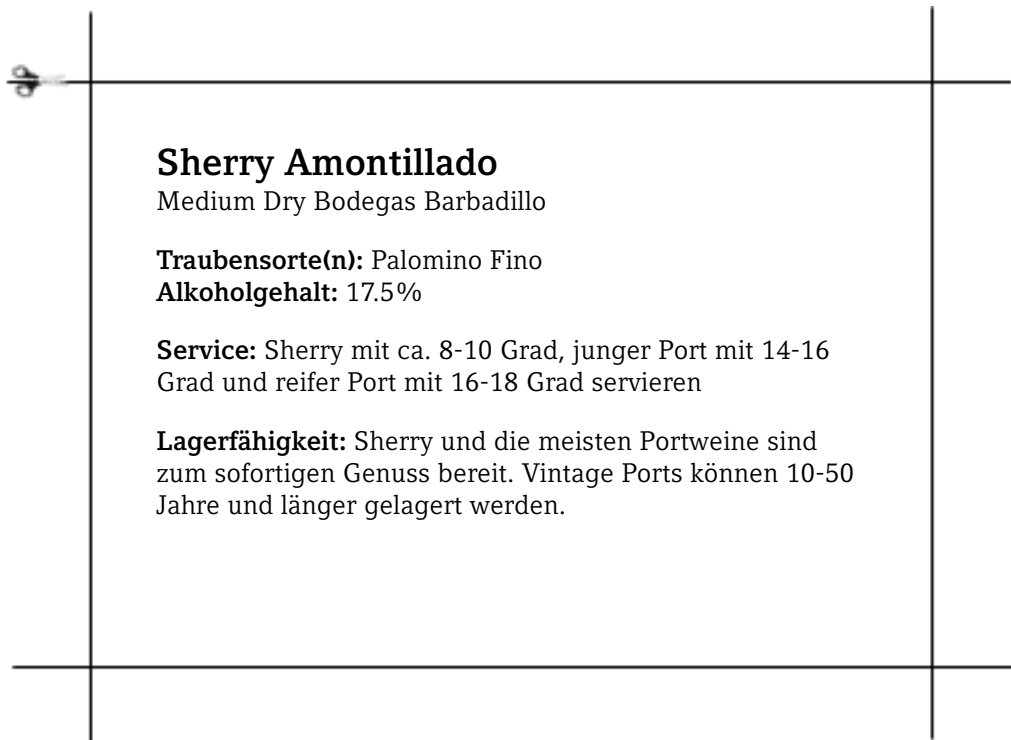
Weintyp: Sherry und Port

Passt zu: Sherry passt ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Tortilla, Jamon oder Manchego-Käse und der süsse Pedro Ximenez schmeckt himmlisch mit Mövenpick-Vanilleglace. Wer Port noch nicht kennt, sollte mit dem LBV beginnen. Die Steigerung ist der Vintage Port, der wie ein Rotwein gelagert und vor dem Genuss dekantiert wird. Port harmoniert besonders mit Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort. Ein frischer LBV kann durchaus auch zum Aperitif getrunken werden. Übrigens Portwein wird von Zigarrenliebhabern sehr geschätzt.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



Sherry Amontillado
Medium Dry Bodegas Barbadillo

Traubensorte(n): Palomino Fino
Alkoholgehalt: 17.5%

Service: Sherry mit ca. 8-10 Grad, junger Port mit 14-16 Grad und reifer Port mit 16-18 Grad servieren

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