



Sherry Cream

Williams & Humbert Collection

Das ist Lebensqualität pur, ein frischer Fino mit der typischen Florhefenwürze zu feinen Tapas oder als Aperitif vor Rotwein getrunken. Ein guter Sherry ist universell einsetzbar. Ein Glas Portwein hingegen ist die Krönung eines gelungenen Abends.

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.

Alkoholgehalt: 19.0%

Herkunftsland: Spanien

Region: Andalusien

Winzer: Bodegas Williams & Humbert SA

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

