



Maury 1975 AOC

Vin doux naturel, Domaine Calvet-Thunevin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süsse Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleglace, Crème Brûlée oder Crème Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

Servierempfehlung:

Sherry mit ca. 8-10 Grad.

Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Herkunftsland:	Frankreich
Produzent:	Domaine Calvet-Thunevin
Ausbau:	in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	16.5%
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Artikelnummer:	1410875

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Maury 1975 AOC

Vin doux naturel
Domaine Calvet-Thunevin

Herkunft:	Frankreich
Rebsorte(n):	100% Grenache Noir
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in Grossholz
Alkoholgehalt:	16.5%
Servier:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.