



## 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, Cremè Brûlée oder Cremè 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

## **Einstekkarte 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.