

Sherry Pedro Ximénez

San Emilio, Solera reserva, Emilio Lustau

Beschreibung:

Aromenprofil:

Passt zu:
Toll zum Apéro, zu Tapas, Mandeln, Fischhäppchen, Terrinen und Oliven.
Temperatur:
Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Herkunftsland:	Spanien
Subregion:	Jerez
Produzent:	Solera reserva
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	17.0%
Rebsorte(n):	100% Pedro Ximénez
Artikelnummer:	07419--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez

San Emilio
Solera reserva

Herkunft:	Spanien
Rebsorte(n):	100% Pedro Ximénez
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	17.0%
Servier:	Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch