



Sherry Palomino Fino

Muy Seco, Tio Pepe, Gonzalez Byass

Passt zu:

Toll zum Apéro, zu Tapas, Mandeln, Fischhäppchen, Terrinen und Oliven.

Servierempfehlung:

Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Herkunftsland: Spanien
Region: Andalusien
Subregion: Jerez
Produzent: Gonzalez Byass
Bewertung(en): Vinum 17/20
Alkoholgehalt: 15.0 %
Trinkreife: Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

Artikelnummer: 02225--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Palomino Fino

Muy Seco
Tio Pepe
Gonzalez Byass

Herkunft: Spanien
Bewertung(en): Vinum 17/20
Trinkreife: Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Alkoholgehalt: 15.0 %
Service: Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.