



Sherry Amontillado Dry

Los Arcos, Emilio Lustau

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:	Emilio Lustau
Bewertung(en):	
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	18.5 %
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Artikelnummer:	18522--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Amontillado Dry

Los Arcos
Emilio Lustau

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Trinkreife:	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	18.5 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.