



## Sherry Fino Jarana Very Dry

Solera Reserva, 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):**

Parker 90/100

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

15.0 %

**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:**

18520--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Sherry Fino Jarana Very Dry

Solera Reserva  
Emilio Lustau

<b>Herkunft:</b>	Spanien
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 90/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Palomino Fino
<b>Trinkreife:</b>	Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.