



Sherry Fino La Janda

Jerez DO, Álvaro Domecq

Un Fino d'anthologie

Beschreibung:

Se régaler en Espagne sans tapas ni xérès? C'est impossible! Élégant et plein de tempérament, le Fino La Janda est un excellent ambassadeur de la joie de vivre du sud de l'Espagne. Alvaro Domecq Jerez est une maison de tradition à l'esprit moderne et extrêmement soucieuse de la qualité. Ana Real, son oenologue, a le don de créer des xérès expressifs et authentiques, qui sont élevés avec soin en «solera», une méthode d'assemblage et d'élevage en barriques empilées sur plusieurs niveaux.

Degustationsnotiz:

Jaune doré brillant du disque jusqu'au centre. Au nez se révèlent déjà des nuances de fruits secs et d'amandes grillées, ainsi qu'une note salée caractéristique, typique de la région. En bouche, il est croquant et presque léger, avec à nouveau la salinité typique de Jerez qui se développe à travers les arômes de sésame grillé, de paille et d'olive verte.

Accompagne idéalement:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

Servierempfehlung:

entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Espagne
Sous-région:	Jer
Produzent:	Álvaro Domecq
Elevage:	84 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Palomino Fino
Artikelnummer:	12000--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sherry Fino La Janda

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Espagne
Notation:	Score 18/20
Cépage(s):	100% Palomino Fino
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	84 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	entre 8 et 10 degrés