



Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO, Álvaro Domecq

Un plaisir pour tous les fans de sherrys secs

Beschreibung:

Les sherrys manzanilla appartiennent certes au groupe des finos, mais ils s'en distinguent sur deux points essentiels. Comme ces sherrys ne peuvent être vinifiés qu'à Sanlúcar de Barrameda, près de la côte, les bons manzanillas possèdent toujours une fine note salée qui rappelle un peu une brise marine salée. De plus, ils présentent souvent une acidité extrêmement agréable, car les raisins palomino sont traditionnellement récoltés environ une semaine avant leur pleine maturité. Après un élevage de quatre ans dans le système classique de la solera criadera, le Manzanilla "La Jaca" se révèle particulièrement savoureux et d'une fraîcheur typique de la région. Parfait en apéritif ou pour accompagner les crustacés et une multitude de tapas.

Degustationsnotiz:

Jaune paille clair aux reflets tirant sur le vert. Le bouquet présente des notes piquantes de fleur de levure et de subtiles nuances de noix et d'olives vertes. En bouche, il est léger et frais, doux et chaud, extrêmement sec et agréablement iodé, avec un boisé délicat et des arômes d'amandes intenses et d'une grande longueur.

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: 50 Mois en Foudre

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 100% Palomino Fino

Artikelnummer: 12001--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	100% Palomino Fino
Elevage:	50 Mois en Foudre
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	entre 8 et 10 degrés