



Sherry Amontillado 1730

Very Old Rare Sherry, Jerez DO, Álvaro Domecq

Une expérience gustative rare

Beschreibung:

L'œnologue Ana Real vinifie dans une vénérable bodega almacanista des vins de Jerez authentiques, mais avec un profil contemporain et une énorme qualité. L'Amontillado d'Álvaro Domecq a une magnifique couleur or ambré avec des notes d'amande et de bois bien intégré. Il est très doux, sec et a une longueur en bouche inimitable. L'Amontillado a pu vieillir 30 ans avant d'être mis en bouteille, dont seulement 3600 bouteilles ont été embouteillées. Une expérience de dégustation rare!

Degustationsnotiz:

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:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés.

Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine:	Espagne
Sous-région:	Jer
Produzent:	Jerez DO
Elevage:	36 Mois en Foudre
Vol. alcool:	20.0%
Cépage(s):	100% Palomino Fino
Artikelnummer:	12003--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sherry Amontillado 1730

Very Old Rare Sherry
Jerez DO

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Palomino Fino
Elevage:	36 Mois en Foudre
Vol. alcool:	20.0%
Servier:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.