



Sherry Amontillado Dry

Los Arcos, Emilio Lustau

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Accompagne idéalement:

Délicieux à l'apéro avec des tapas, des amandes, des bouchées au poisson, des terrines et des olives.

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: Emilio Lustau

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 18.5%

Cépage(s): 100% Palomino Fino

Artikelnummer: 18522--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sherry Amontillado Dry

Los Arcos
Emilio Lustau

Herkunft:	Espagne
Cépage(s):	100% Palomino Fino
Weinbau:	Traditionnelle
Vol. alcool:	18.5%
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.