



Sherry Palomino Fino

Muy Seco, Tio Pepe, Gonzalez Byass

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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

Région:

Andalousie

Sous-région:

Jerez

Producteur:

Gonzalez Byass

Notation(s):

Vinum 17/20

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.

Référence:

02225--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sherry Palomino Fino

Muy Seco
Tio Pepe
Gonzalez Byass

Origine: Espagne
Notation(s): Vinum 17/20
Apogée: Les Sherry et la plupart des Porto peuvent être savourés sans attendre. Les Porto Vintage se gardent de 10 à 50 ans voire plus.
Vol. alcool: 15.0 %
Service: Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.