



Sherry Amontillado Dry

Los Arcos, Emilio Lustau

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:	Emilio Lustau
Notation(s):	
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	18.5 %
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.
Cépage(s):	100% Palomino Fino
Référence:	18522--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sherry Amontillado Dry

Los Arcos
Emilio Lustau

Origine:	Espagne
Notation(s):	
Cépage(s):	100% Palomino Fino
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.
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	18.5 %
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.