Sherry Amontillado 1730

Very Old Rare Sherry, Jerez DO, Álvaro Domecq

Une expérience gustative rare

Description:
L'œnologue Ana Real vinifie dans une vénérable bodega almacenista des vins de Jerez authentiques, mais avec un profil contemporain et une énorme qualité. L'Amontillado d'Àlvaro 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!
Accompagne idéale:
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.
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:	Álvaro Domecq
Notation(s):	Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Vol. alcool:	20.0 %
Cépage(s):	
Référence:	12003--

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sherry Amontillado 1730

Very Old Rare Sherry
Jerez DO
Álvaro Domecq

Origine:	Espagne
Notation(s):	Guía Peñín 95/100, Score 19/20
Cépage(s):	
Vol. alcool:	20.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch