



Sherry Fino Jarana Very Dry

Solera Reserva, 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):

Parker 90/100

Viticulture:

Traditionnelle

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.

Cépage(s):

100% Palomino Fino

Référence:

18520--

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Sherry Fino Jarana Very Dry

Solera Reserva
Emilio Lustau

Origine:	Espagne
Notation(s):	Parker 90/100
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:	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.