



Maury 1975 AOC

Vin doux naturel, Domaine Calvet-Thunevin

Beschreibung:

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Mentre gli sherry secchi come Fino, Manzanilla o Amontillado si abbinano perfettamente a tapas come olive, prosciutto o formaggio Manchego, gli sherry dolci prodotti con uve Pedro Ximenez sono divini con il gelato alla vaniglia, la crème brûlée o il caramello. I porti Tawny, LBV o Vintage si abbinano particolarmente bene ai dessert al cioccolato o ai formaggi erborinati come lo Stilton e il Roquefort.

Servierempfehlung:

Sherry tra 8 e 10 gradi.

Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.

Paese di origine: Francia

Produttore: Domaine Calvet-Thunevin

Allevamento: in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 16.5%

Varietà d'uva: 100% Grenache Noir

Artikelnummer: 1410875

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Maury 1975 AOC

Vin doux naturel
Domaine Calvet-Thunevin

Herkunft:	Francia
Varietà d'uva:	100% Grenache Noir
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	16.5%
Servier:	Sherry tra 8 e 10 gradi. Porti giovani tra 14 e 16 gradi, porti più vecchi tra 16 e 18 gradi.