



Sherry Fino La Janda

Jerez DO, Álvaro Domecq

Un Fino di antologia

Beschreibung:

Godersi la Spagna senza tapas o sherry? Non c'è modo! Elegante e pieno di carattere, Fino La Janda è un eccellente ambasciatore della gioia di vivere della Spagna meridionale. Alvaro Domecq Jerez è una casa tradizionale con una mentalità moderna e un forte impegno per la qualità. Ana Real, la sua enologa, ha il dono di creare sherry espressivi e autentici, che vengono accuratamente maturati in "solera", un metodo di assemblaggio e invecchiamento in botti impilate a più livelli.

Degustationsnotiz:

Giallo oro brillante dal disco al centro. Al naso rivela già sentori di frutta secca e mandorle tostate, oltre a una caratteristica nota salata, tipica della regione. Al palato è croccante e quasi leggero, con ancora una volta la tipica salinità di Jerez che si sviluppa attraverso aromi di sesamo tostato, paglia e oliva verde.

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:

tra 8 e 10 gradi

Paese di origine:	Spagna
Appellation:	Jer
Produttore:	Álvaro Domecq
Allevamento:	84 Mesi in grandi botti di legno
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	15.0%
Da bere:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	100% Palomino Fino
Artikelnummer:	12000--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Sherry Fino La Janda

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Spagna
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Palomino Fino
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	84 Mesi in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	tra 8 e 10 gradi