Fernando de Castilla sherry Amontillado Rare 17%0.75l



EAN	8423360020020
Kód produktu	SHER0806

Bílé dezertní fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 10% Pedro Ximenez a 90% Palomino vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Jerez - polosladké

Fermentace se provádí za teploty 25-27°C a následná fortifikace přidáním malého množství aquardente (grapa) Před lahvováním se přidá do vína male množství vína Pedro Ximenez. Fortifikované víno kategorie: Classic, odrůda: Pedro Ximenez a Palomino v poměru 10% Px 90% Pa.

Hluboká, jantarová barva. Víno s náznaky kvasinek a oříšků. Gastronomie: Ideální při zpracovaném dušeném masu. Také výborné s bílým masem, drůbežní a vyzrálými sýry.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno na cestě 6,00 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Fernando de Castilla sherry Amontillado Rare 17%0.75l

Popis

Sklepy Vinařství Rey Fernando de Castilla se nachází v historickém centru města Jerez. Jejich sherry víno nejdříve zraje v nových sudech z francouzského a amerického dubu a poté po dlouhou dobu v sudech, ve kterých ležela kdysi ta nejvybranější sherry vína. Produkce sherry vín se skládá z nejlepších vín, pocházejících z této oblasti. Rozsah nejlepších sherry vín sahá od bledé, lehké a elegantní Finos až po unikátní Antique sherry, které získaly nejvyšší národní a mezinárodní vyznamenání. Tento výčet by nemohl být kompletní bez extrémně vzácného a starého Oloroso sherry. Ty jsou balené v omezeném množství pro velmi náročné skupiny spotřebitelů. Cílem vinařství bylo vždy nabídnout ty nejlepší produkty. Sherry Fernando de Castilla pochází z vinařství Bodegas Rey Fernando de Castilla, které leží ve vyhlášené španělské oblasti Jerez, kde se sherry zrodilo, a kde rostou ty nejlepší hrozny pro jeho výrobu. Značku stvořil v roce 1972 D. Fernando Andrada-Vanderwilde, čímž s cílem ""vyrábět to nejlepší španělské sherry"" navázal na dlouholetou vinařskou rodinnou historii na tomto území. Značka je pojmenována po králi Fernandu de Castillovi, který ve 13. století dobyl většinu Andalusie a objevil zde výjimečné podmínky pro výrobu vín té nejvyšší kvality. Kolekce sherry Fernando de Castilla se vyrábí z nejlepších hroznů odrůdy Pedro Ximenez a Palomino. Vína sbírají jedno nejvyšší národní i mezinárodní vyznamenání za druhým. V jejich portfoliu najdete také vyzrálá vína, která se produkují v malých várkách, aby byla vždy zajištěna jejich vysoká kvalita.

Hlavní parametry

Značka	Fernando de Castilla
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	Sherry_Amontillado
Barva	bílá
Odrůda	Palomino Fino, Pedro Ximenéz & PX
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Andalusie, Jeréz & Xeréz, Španělsko
Zrání	v dubových sudech
Výroba	tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	17,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Fernando de Castilla, C/Jardinillo, 7 al 11., 11404 Jerez de la Frontera, Cádiz, Španělsko. Andalusie