



Expertise

Alvear Fino

EAN-Code: 7 66238 111375

Artikelnummer: ZE0027

VE: 12

Füllmenge: 0,75 l

Art: Fino

Land: Spanien

Region: Montilla Moriles

Hersteller: Bodegas Alvear

Geschmack: Trocken

Alkohol: 15 % Vol

Restzucker: 2.5 g/l

Säure: 4.15 g/l

Rebsorten: 100% Pedro Ximénez

Farbe: Strohfarben

Vinifizierung: Mindestens 3 Jahre Reife im Solera-System, der Alkoholgehalt wird durch natürliche Gärung erreicht, es erfolgt kein Aufspritzen des Finos.

Beschreibung: Sauber und spritzig mit erfrischendem Abgang. Angenehm weich und herrlich leicht zu trinken.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Speiseempfehlung: Fisch, Als Aperitif, Antipasti,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: k.a.

Säurearm: ja

Lese per Hand: nein

Inverkehrbringer: Bodegas Alvear, C/. María Auxiliadora, 1, 14550 Montilla, Córdo, Spanien

Allergene: Schwefeldioxid und Sulphite,

COPITO®
Wein & Sekt

COPITO GmbH
Reichsbahnstrasse 92-96
22525 Hamburg

Fon 040 82 31 03 62
Fax 040 82 31 03 74

info@copito.de
www.copito.de