



Expertise

Amontillado Carlos VII Kleinflasche

EAN-Code: 8 410487 306793

Artikelnummer: ZE0053

VE: 6

Füllmenge: 0,375 l

Art: Sherry

Land: Spanien

Region: Montilla Moriles

Hersteller: Bodegas Alvear

Geschmack: Trocken

Alkohol: 19 % Vol

Restzucker: 2.5 g/l

Säure: 11 g/l

Rebsorten:

100% Pedro Ximenez

Farbe:

Hellkastanien helle Goldfarbe

Vinifizierung:

Kombinierte biologische Alterung unter Flor mit oxidativer Alterung im Fass. Lagerung für mehr als 15 Jahren im traditionellen "Solera System". Gesamtproduktion: 7.500 Flaschen pro Jahr.

Beschreibung:

Komplexes Bouquet, unnachahmlich nussig mit leichten Anklängen von Honig. Intensiv und harmonisch im Geschmack mit wunderbaren Reifenoten. Trocken und seidig am Gaumen mit einem langen, vielschichtigen und eleganten Abgang.

Trinktemperatur:

12°C - 14°C

Speiseempfehlung:

Fisch, Gegrilltes, Als Aperitif, Tapas, Reifer Käse,

Bio: nein

Holzausbau: ja

Vegan: nein

Reifegrad: k.a.

Säurearm: nein

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