

Fernando de Castilla „ Cream & Classic ” Sherry de Jerez DO 17.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry



Kód produktu

SHER0808

Bílé, polosladké sherry. Víno nese krásné aroma pomerančové kůry, karamelu a hlavně ořechů. Můžeme ho také znát jako sladké Oloroso. Víno je vyrobeno smícháním oxidativního sherry s odrůdou Pedro Ximénez, ta přináší významnou sladkost.

Odrůdy: Pedro Ximénez, Palomino.

Typ výroby: Solera a Criaders = přečerpávání 1/3 vína z mladšího do staršího sudu

Vyjímečný Aperitiv s plátkem pomeranče

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Fernando de Castilla „ Cream & Classic ” Sherry de Jerez DO 17.5% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

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_Cream
Původ	Andalusie, Španělsko
Barva	bílá
Oblast & obec	Jerez de la Frontera
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	Palomino Fino, Pedro Ximénez & PX
Charakter	polosladké & cukr od 12-45 g/l
Výroba	tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras
Zrání	v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	17,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	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
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.