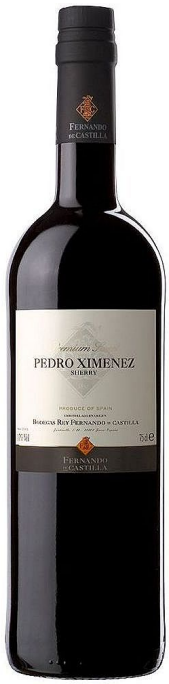
Fernando de Castilla „ Pedro Ximenez Classic ” Sherry de Jerez Do 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry



Kód produktu	SHER0800

Bílé dezertní fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pedro Ximenez vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Jerez - sladké

Tmavá opálovo, mahagonová barva. Chuť rozinek, sušeného ovoce, muškátového oříšku a hřebíčku. Cukernatost je krásně doplněna o jemnou kyselinku. Pedro Ximénez se sklizí a nechá sušit na slunci po dobu dvou dnů. Hrozny jsou natolik sladké, že fermentují přirozeně a jsou dolihovány do 15%. Zrání probíhá systémem Solera a průměrné zrání trvá 12 let.

Vhodné spojení je s čokoládovými dorty nebo s kvalitní zmrzlinou.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Fernando de Castilla „ Pedro Ximenez Classic ” Sherry de Jerez Do 17% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

Popis

Přírodní sladké víno z hroznů Pedro Ximénez předem vysušené oxidativním zráním s 8-12 lety zrání tradičním systémem soleras a criaderas. Po sklizni hrozny použité k výrobě Fernando de Castilla Classic PX podstoupí praxi známou jako Soleo metoda, což je praxe vystavení hroznů slunci, aby se koncentrovaly jejich cukry a zvýšil se obsah alkoholu. Následně jsou hrozny vylisovány, čímž se získá mošt, který částečně alkoholicky fermentuje. Proces kvašení se zastaví přidáním vinného alkoholu. 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. 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.

Hlavní parametry

Značka	Fernando de Castilla
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	sladké Sherry z odrůdy Pedro Ximenéz
Barva	bílá
Odrůda	Pedro Ximenéz & PX
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Původ	Andalusie, Španělsko
Oblast & obec	Jerez de la Frontera
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Zrání	v dubových sudech
Výroba	tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	15,00 %

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