Sandeman „ Medium dry ” Sherry de Jerez DO 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry







EAN	8421150645101
Kód produktu	SHER0310

Sandeman Sherry Medium Dry zraje ve vlastním systému solera v malých soudcích. Světlé vína vybrané ihned po sklizni se pomalu rozvíjejí do barev středně zlatého jantaru. Stávají se bohatší a mírně složité. Později se přimíchá malé množství sladkého sherry, čímž vzniká nádherně středně suchý charakter pouze s malým dotykem sladkosti.

Odrůdy hroznů: Palomino, Pedro Ximénez
Zbytkový cukr: 45 g/l
Kyselost: 4,6 g/l
Teplota servírování: 10–12 °C
Teplota skladování: 10–12 °C

Sandeman Medium Dry Sherry je všestranný doplněk, který je vynikající samostatně nebo jako součást koktejlu. Je ideální jako aperitiv a dobře se hodí k tapas, jako jsou olivy, šunka nebo sýr Manchego. Toto sherry je také vynikajícím doplňkem ke grilovanému masu nebo drůbeži, stejně jako k silným, kořeněným pokrmům. V asijské kuchyni se středně suché sherry obzvláště dobře hodí k pokrmům, které vyžadují určitou sladkost a komplexnost, jako jsou asijské rýžové pokrmy nebo pokrmy z tofu. Sherry lze také použít k dochucení omáček a marinád nebo k dodání zajímavého nádechu koktejlům, jako je sherry sour nebo klasický sherry cobbler.

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

Sandeman „ Medium dry ” Sherry de Jerez DO 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

Popis

Sandeman Medium Dry Sherry má ve sklenici teplou, zlatou barvu. Vůně je lákavá a komplexní, s aroma ořechů, sušeného ovoce a nádechem karamelu. Tyto bohaté tóny jsou doplněny svěží květinovou složkou, která dodává sherry elegantní lehkost. Na patře se rozvíjí harmonická souhra jemné sladkosti a jemné suchosti s chutí sušených meruněk, mandlí a jemným nádechem vanilky. Dochuť je dlouhá a vyvážená, s příjemnou, suchou notou, která dokonale doplňuje ovocný charakter vína. Sandeman Medium Dry Sherry je harmonické polosuché sherry lahvované s 15% alkoholem v elegantní lahvi o objemu 0,75 litru. Toto sherry je vynikajícím příkladem řemeslného zpracování Sandemanu, jedné z nejznámějších a nejuznávanějších značek ve výrobě sherry. Sandeman Medium Dry Sherry, vyráběné v proslulém regionu Jerez ve Španělsku, se vyznačuje vyváženou směsí suchých a sladších prvků. Je vyrobeno z výběru nejlepších hroznů v regionu a zraje jak za tradičních kvasnic, tak oxidačním zráním, což přispívá k jeho komplexní struktuře. Sherry je pečlivě vyrobeno kombinací stylů fino a oloroso, typických pro středně suché sherry. Zrání v dubových sudech zajišťuje rozvoj bohatých, oříškových a ovocných chutí, které těží z květinové svěžesti fino a hlubších, plnějších tónů oloroso. Sandeman Medium Dry Sherry zaujme svou vyváženou chutí a všestranností, díky čemuž je ideální jak jako aperitiv, tak jako doplněk k různým pokrmům.

Hlavní parametry

Značka	Sandeman
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	Sherry_Oloroso
Barva	bílá
Odrůda	Palomino Fino, 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	3 roky, 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
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Sandeman Cellars (Caves Sandeman) Largo Miguel Bombarda, 3 4400-222 Vila Nova de Gaia Portugalsko