



Tabanco Amontillado - 18.5% - 75cl - Sherry

Dieser Amontillado hat seinen Namen von den charmanten andalusischen Sherry-Lokalen, die im 17. Jahrhundert in Jerez entstanden, halb Taverne, halb Weinhandlung. Zunächst wird er 4 Jahre lang unter "flor" (biologische Reifung) gelagert, dann reift er 4 Jahre lang durch den oxidativen Prozess zu einem Amontillado weiter.

Dieser bernsteinfarbene, klassische Amontillado ist scharf und aromatisch mit Haselnussaromen. Am Gaumen ist er trocken und weich, mit einem

lang anhaltenden Nachgeschmack. Gealtert: 8 Jahre Servieren: Leicht gekühlt servieren, 13-14 C Essen: Reife Käsesorten, reichhaltige Suppen, grüner Spargel, Pilze oder würzige asiatische und indische Küche.

Farbe:
Bernstein

Nase:
scharf und aromatisch mit Haselnussaromen

Geschmack:
trocken und weich

Abgang:
langanhaltend



Alk. Vol.: 18,5 %
Grösse: 75 cl
Land / Region: Spanien
Herstellerinfos: Sherry others

Artikel-Nr: 340916