



Río Viejo Oloroso Dry - 20% - 75cl - Sherry

Die Solera von Río Viejo wurde im Jahr 1918 gegründet. Sie hat ihren Namen von dem Landgut "Río Viejo", das am Ufer des Flusses Guadalete am Rande von Jerez

liegt.

Über 10 Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche im traditionellen "Solera y Criaderas"-System gereift. Dunkelgoldene Farbe mit eleganten Aromen von rauchigem Holz. Voller Geschmack von Bitterschokolade und Walnüssen. Dieser Wein hat einen intensiven, langen und konzentrierten Nachgeschmack mit einer spritzigen Säure. Gealtert: 10 Jahre Servieren: Leicht gekühlt servieren, 13-14 C Speisen: Reife Käsesorten, Wildgerichte, Eintopfgerichte, roter Thunfisch und rotes Fleisch



Farbe:
dunkelgold

Nase:
elegantes Aromen von rauchigem Holz

Geschmack:
Voller Geschmack von Bitterschokolade und Walnüssen

Abgang:
intensiv, lange und konzentriert mit einer spritzigen Säure.

Alk. Vol.: 20.0 %
Grösse: 75 cl
Land / Region: Spanien
Herstellerinfos: Sherry others

Artikel-Nr: 340917