

DRINKS.

Sandeman Sherry Fino 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700426
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Jerez
Abfüller	Sogrape Vinhos, SA, Apartado 3032, 4431-852 Avintes, Portugal
Marke	Sandeman
Typ	Sherry
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Jahre
Anwendung	pur, bei einer Temperatur von 6-8°C oder mit Gin vermischt
Degustationsnotiz	fruchtiger Geschmack, trockener Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	im Solera-Verfahren gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Wer glaubt, mit der bevorstehenden Fassreifung sei die meiste Arbeit bei der Sherry-Herstellung getan,

irrt sich gewaltig: Das Solera-Verfahren bedarf kontinuierlich des Einsatzes und der Expertise der Kellermeister, denn es gilt, die jungen Weine mit den älteren Jahrgängen zu verschneiden. Auch der Sandeman Fino reifte im Solera-Verfahren, wodurch die Produzenten eine gleichbleibende Qualität garantieren – selbst wenn sich mal ein nur "mittelmässiger" Jahrgang eingeschlichen hat – und den einzigartigen Sherry-Geschmack erzeugen. Dass der Fino Sherry keinerlei Zucker enthält und deswegen auch besonders trocken ist, ist der mysteriösen Ausbildung eines Hefeschleiers an der Oberfläche des Fassinhalts zu verdanken. Diese Hefe, auch "Flor" genannt, schützt den Wein vor Luftkontakt und nimmt bestimmte Bestandteile aus der Flüssigkeit auf. Der strohfarbene Sandeman Fino kommt original aus der Jerez-Region im Sherry-Dreieck Südspaniens, wo das 1790 gegründete, weltweit anerkannte Familienunternehmen in der siebten Generation geleitet wird.