

DRINKS.

Don Zoilo Williams & Humbert Collection Amontillado Dry Sherry 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800086
Alkoholgehalt	19%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Andalusien
Abfüller	Bodegas Williams & Humbert, C tra. Nacional IV, Km 641, 11408, Jerez de la Frontera, Cádiz, Espagne
Marke	Bodegas Williams & Humbert
Typ	Sherry
Anwendung	pur oder auf Eis zum Dessert
Degustationsnotiz	In der Nase komplexe Aromen mit dezenten Anklängen von Fino Sherry sowie Noten getrockneter Nüsse. Am Gaumen trocken und elegant mit langem, vollmundigen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	100 % Palomino
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Geschichte der Bodegas William & Humbert geht auf ihre Ursprünge im Jahr 1877 zurück. Damals taten sich Alexander Williams und Arthur Humbert für eine Winzerei zusammen, wobei Alexander ein Experte in Sachen Sherry war und Arthur hingegen mehr im Bereich internationalen Handels. Seit Bestehen wird stets ein Teil der hochwertigen Sherrys und Brandys als Basis für ihre Kreationen in Holzfässern gelagert. In das Unternehmen stieß später die Medina-Familie hinzu. Seit den 1960er Jahren haben vier von ihnen selbst bei verschiedenen Sherry-Brennereien gearbeitet, bis sie den Zeitpunkt als gekommen ansehen, ihren eigenen Sherry herzustellen. Sie konzentrierten sich relativ schnell auf den internationalen Markt und weiteten sich durch Übernahme anderer Marken allmählich weiter aus. William & Humbert war eine dieser Übernahmen und seit je her haben sie den Firmennamen zu ihrem Eigen gemacht.

Don Zoilo Amontillado wird aus Palomino Trauben der Lagen Añina und Carrascal hergestellt und durchläuft, im Solera System, zunächst für mehrere Jahre einen biologischen Reifungsprozess, gefolgt von einem ebenfalls mehrjährigen oxidativen Reifungsprozess. Don Zoilo Amontillado ist trocken, mit intensivem Aroma von Trockenfrüchten und Haselnuss. Ideal zum Aperitif mit einem guten Käse oder Serrano-Schinken oder für sich allein als After-Dinner Drink.