

# DRINKS.

## Sandeman Sherry Fino 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	700426
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Jerez
Embouteilleur	Sogrape Vinhos, SA, Apartado 3032, 4431-852 Avintes, Portugal
Marque	Sandeman
Type	Sherry
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	3 ans
L'usage	Pur, à une température de 6-8°C ou mélangé à du gin
Dégustation	goût fruité, finale sèche.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Vieillessement en Solera.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Ceux qui pensent que la maturation du Sherry constitue la majeure partie du travail de fabrication se trompent: La méthode Solera nécessite l'engagement et l'expertise continuelle des producteurs, car il

est nécessaire de mélanger les jeunes vins à de plus anciens millésimes. Le Sandeman Fino est le résultat d'une maturation en Solera, qui permet aux producteurs de garantir une qualité constante - même si un millésime « médiocre » s'est parfois glissé - et de créer le goût unique du Sherry. Le fait que le Sandeman Fino ne contienne pas de sucre et soit donc particulièrement sec est dû à la formation mystérieuse d'une couche de levure, également appelée « Flor », à la surface du liquide, évitant tout contact aérien et collectant les particules non voulues. Le Sandeman Fino de couleur paille provient à l'origine de la région de Jerez, dans le triangle du Xérès au sud de l'Espagne, où l'entreprise familiale de renommée mondiale, fondée en 1790, est dirigée par la septième génération.