

DRINKS.

Sandeman Sherry Medium Dry 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700427
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Jerez
Embouteilleur	Sogrape Vinhos, SA, Apartado 3032, 4431-852 Avintes, Portugal
Marque	Sandeman
Type	Sherry
Allergène	enthält Sulfit
L'usage	Servi pur à une température entre 10-12 ° C.
Dégustation	Des arômes de noisette et notes sucrées. Finition longue.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Vieillessement en solera avec 25 gr de sucre.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Ceux qui pensent que la maturation du Xérès 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 garantit aux producteurs une haute qualité même si un un millésime "médiocre" est introduit au mélange, ainsi que le goût unique du Xérès. 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. Que ce xérès, autrement sec, ait une légère note sucrée, est dû au mélange minutieux. Le Sandeman Medium Dry, de couleur dorée, est originaire de la région de Jerez dans le sud de l'Espagne, où la société familiale de renommée mondiale, fondée en 1790, est dirigée par la septième génération consécutive.