

DRINKS.

Williams & Humbert Dry Sack Fino Sherry 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800083
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Andalousie
Embouteilleur	Bodegas Williams & Humbert, C tra. Nacional IV, Km 641, 11408, Jerez de la Frontera, Cádiz, Espagne
Marque	Bodegas Williams & Humbert
Type	Sherry
L'usage	pur ou sur glace
Dégustation	Au nez, arômes fruités de poire avec des notes épicées de noyaux d'amande. En bouche, fruité et frais avec des notes épicées harmonieuses et délicates.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	À partir de 100 % de raisins Palomino
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

L'histoire de Bodegas William & Humbert remonte à 1877. À l'époque, Alexander Williams et Arthur

Humbert se sont associés pour créer une entreprise viticole, Alexander étant un expert en matière de sherry et Arthur étant plus spécialisé dans le commerce international. Depuis le début, une partie des sherrys et brandys de qualité supérieure est toujours stockée dans des fûts en bois pour servir de base à leurs créations. La famille Medina a ensuite rejoint l'entreprise. Depuis les années 1960, quatre d'entre eux ont eux-mêmes travaillé dans différentes distilleries de sherry, jusqu'à ce qu'ils estiment que le moment était venu de produire leur propre sherry. Ils se sont assez rapidement concentrés sur le marché international et se sont progressivement étendus en rachetant d'autres marques. William & Humbert a été l'une de ces acquisitions et, depuis toujours, ils ont fait leur le nom de l'entreprise. Les raisins du Dry Sack Fino Sherry proviennent du triangle d'or andalou, en Espagne, entre Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera et El Puerto de Santa Maria. Seuls des raisins de la variété Palomino sont utilisés, qui sont ensuite vieillies pendant cinq ans en sept étapes dans le processus de solera pour obtenir le Drysack Fino.

Le Dry Sack Fino est le représentant classique d'un sherry sec. D'une couleur or pâle dans le verre et avec un fin arôme d'amande, ce sherry convainc par sa fraîcheur et son harmonie. Servi frais, il est idéal pour accompagner les plats de poisson, les sushis et les tapas espagnols.