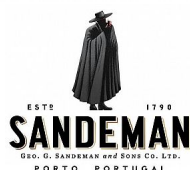


Sandeman sherry Fino Seco 0.75l

» Vína



EAN

8421150646108

Kód produktu

SHER0300

Sandeman Fino Sherry je specialitou Španělska. Suché, lehké, světlé, přirozeně svěží a delikátní Sherry. Podávejte jej vychlazené jako aperitiv, výborně se hodí k rybím specialitám a mořským plodům či například k sushi. Fino Sherry má suchou, svěží a velmi lehkou chuť, díky které si jej oblíbíte.

Odrůda hroznů: Palomino

Kyselost: 4,5 g/l

Teplota podávání: 6-8 °C

Potenciál zrání: 1-2 roky

Sandeman Fino Sherry je ideální aperitiv a lze si ho vychutnat samotné nebo s ledem. Obzvláště dobře se hodí k lehkým, slaným svačinkám, jako jsou olivy, ořechy nebo tapas. Toto sherry je také vynikající volbou k mořským plodům, jako jsou krevety nebo slávky. Fino Sherry se také krásně hodí k jemným, vyzrálým sýrům, jako je Manchego nebo kozí sýr. V kuchyni se dá použít k dochucení omáček nebo jako přísada do koktejlů, jako je klasický Sherry Cobbler. Pro zvláštní nádechy se doporučuje použít sherry také jako základ osvěžujících letních koktejlů, třeba s trochou toniku a plátkem citronu.

Dostupnost na hlavním skladě:

<5 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sandeman sherry Fino Seco 0.75l

» Vína

Popis

Sandeman Sherry Fino zraje v malých sudech po dobu minimálně tří let. Víno zraje systémem Solera, pod „flor“ (závoj kvasinek), aby získalo světle slámově žlutou barvu s odstíny zelené a zlaté. Sherry Fino je světle slámově žluté barvy s odstíny zelené a zlaté, na patře je lehké, ovocné a jemné se svěžím suchým závěrem. Podávejte jej vychlazené jako aperitiv, výborně se hodí k rybím specialitám a mořským plodům či například k sushi. Degustační detaily: Ve sklenici má Sandeman Fino Sherry zářivou zlatožlutou barvu. Vůně je svěží a čistá, s jasnými tóny mandlí, bílých květín a jemným náznakem kvasnic připomínajícím čerstvý chléb. Na patře je sherry suché a dobře strukturované, s živou svěžestí doprovázenou jemnou kyselostí a nádechem slanosti. Mandlové a květinové aroma přetrvává, což sherry dodává pozoruhodnou eleganci. Závěr je suchý a dlouhý, s čistou, osvěžující dochutí. Sandeman Fino Sherry je prémiové suché sherry lahvované s obsahem alkoholu 15 % v elegantní lahvi o objemu 0,75 litru. Toto sherry, vyráběné v proslulé španělské oblasti Jerez, se vyznačuje jedinečnými výrobními metodami a nezaměnitelným charakterem. Sandeman, jedna z nejprestižnějších značek ve výrobě sherry, vytvořila s Fino Sherry mistrovský destilát, který dokonale vystihuje podstatu regionu a tradici výroby sherry. Toto Fino Sherry se vyrábí z ručně sbíraných hroznů a zraje pod charakteristickou vrstvou kvasinek, které mu dodávají osobitou svěžest a aromatickou komplexnost. Výroba Sandeman Fino Sherry se řídí přísnou tradiční metodou, při které víno zraje v dubových sudech a dostává jedinečný vliv kvasinek. Tyto kvasinky se během zrání tvoří na povrchu vína a chrání ho před oxidací, což umožňuje sherry zachovat si svou jasnou, téměř čistou barvu a jemné, ale zároveň výrazné aroma. Sandeman Fino Sherry je známé pro svou výjimečnou svěžest, jemnou kyselost a delikátní, ale komplexní vůni mandlí, květinových tónů a náznaku soli.

Hlavní parametry

Značka	Sandeman
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	suché, lehké a delikátní & Sherry Fino
Původ	Andalusie, Španělsko
Barva	bílá
Oblast & obec	Jerez de la Frontera
Odrůda	Palomino Fino
Charakter	polosuché & cukr od 4-12 g/l
Výroba	tradiční zrání v dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras
Zrání	3 roky, v dubových sudech
Objem	750 ml
Alkohol ABV	15,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrodné víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Sandeman Cellars (Caves Sandeman) Largo Miguel Bombarda, 3 4400-222 Vila Nova de Gaia Portugalsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.