

Weinexpertise

Alvear Sherry Fino

weich, dezente Würze

Alvear Sherry Fino Mindestens 3 Jahre Reife im Solera-System, der Alkoholgehalt wird durch natürliche Gärung erreicht, es erfolgt kein Aufspritzen des Finos. Sauber und spritzig mit erfrischem Abgang. Angenehm Weich und herrlich leicht zu trinken.



Eigenschaft	Detailangabe
Jahrgang	2018
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	15% Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,4 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Bodegas Alvear, C/. María Auxiliadora, 1, 14550 Montilla, Córdo, Spanien
Farbe/Art	Weiß
Weinart	Sherry
Geschmack	trocken
Land	Spanien
Größe	0,75 L
Rebsorte	Pedro Ximenez
Region	Montilla Moriles
Spirituosen	Sherry