

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 erfrischendem 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 |