



Romate NPU Amontillado Reserva Especial

Aperitif - Sherry

0,75 Liter - Vol 19%

Enthält Sulfite

€ 26,60 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 19,95

Artikel: Romate NPU Amontillado Reserva Especial

Land: Spanien

Region: Jerez

Kategorie: Sherry, trocken

Erzeuger: Sánchez Romate

Rebsorte: Palomino Fino

Alkohol: 19%

Restzucker: 5 g/l

Säure: 6 g/l

Charakteristik: Hellbraun, kastanienfarben. Er entwickelt sich zu Beginn seiner Reifung sehr kräftig, gehaltvoll und duftig. Der Amontillado ist trocken ausgebaut.

Serviervorschläge: Als Aperitif, zu Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Fisch und Schalentieren, Salaten, Nudelgerichten mit hellen Soßen.

Auszeichnungen: Mundus Vini: Silber Medaille
Guia Penin: 93 Punkte
Jancis Robinson: 17 Punkte

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Bodegas Sánchez Romate

Anschrift: Calle Lealas, 26-30 11404, Jerez de la Frontera Cádiz, Spanien

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.05.2024