



Fino Sherry «Hidalgo»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (100%)
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	0.8 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2028
Inhalt	75 cl
Preis CHF	19.90

Während mindestens dreier Jahre reifte dieser junge Sherry unter einer dicken Florschicht ohne oxidativen Einfluss. Vor der Abfüllung wurde er filtriert und auf 15 % Vol. Alkohol angereichert.

Der Fino Sherry aus dem Hause Emilio Hidalgo ist ein leichter, extratrockener Sherry von heller, strohgelber Farbe. Im Geschmack ist er delikater und bekömmlicher. Ein erfrischender Aperitif, aber auch ein empfohlener Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten oder zur mediterranen Sommerküche. Servieren Sie ihn stets gekühlt, damit er seine Aromen optimal entfalten kann. Ein Fino Sherry kann – einmal geöffnet – bis 12 Monate kühl aufbewahrt werden. Trinktemperatur: 8–10° Celsius