



CUESTA AMONTILLADO MEDIUM DRY SHERRY

53650



Fisk, fed



Grillret



Ost, mild

BESKRIVELSE

Cuesta Amontillado Medium Dry Sherry

Firmaet Caballero Groups oprindelse stammer helt tilbage fra 1830, da Mr. José Cabaleiro do Lago involverede sig i fremstilling af sherry og likører.

Firmaet vokser og begynder at eksportere til England og Amerika i 1870, og i 1932 opkøbes bodegaerne José de la Cuesta og John William Burdon. Dette gjorde kun at firmaet fik endnu mere vokseværk.

Luis Caballeo Group blev dannet af Luis Caballero Noguera i 1944. Det var under hans ledelse at både den nationale og internationale distribution var organiseret og antallet af vinmarker blev forøget.

Bodegas José de la Cuesta har gennem tiden været en af mest anerkendte og kvalitetsbevidste leverandører til Cabarello gruppen.

Amontillado starter livet som Fino, men vinen bliver udsat for en stor mængde ilt og oxyderer derved en smule mere og opnår derved en brunere farve.

Duften er meget intens med nuancer af bl.a. brændte mandler, karamel og brændt hør. Smagen er stadig tør, med nuancer af nødder, mørk karamel, krydderurter og tobak. En kompleks og intens sherry, der stadig har lethedens til gode og som ville passe glimrende til svamperetter, tun, grillet svinekød og mellemlagrede oste.

Land

Spanien

Region

Jerez

Årgang

Non Vintage (NV)

Alc %

17.0

Lukning

Korkprop

Størrelse

75 cl

Antal pr. kolli

6

Druetype

Palomino, Pedro Ximenez

Anvendelse

Fisk, fed, Grill retter, Ost, milde

Drueandel

Palomino 95%, Pedro Ximenez 5%

Lagring

7 års fadlagring

Potentiale

4-8 år, Drikkeklar

Skala hvidvin

Medium

Tilføj til kurv antal (B2C)

0

Tilføj til kurv antal (B2B)

0