FERNANDO DE CASTILLA ANTIQUE PEDRO XIMÉNEZ SHERRY 15° 50CL



50cl

Fabricant
Fernando de Castilla

Titre alcoométrique
15 %

Processus de fabrication
La plupart des gens connaissent le sherry plutôt comme un apéritif sec avec une note légèrement oxydative. Beaucoup ignorent encore qu'il existe aussi des xérès doux. Ceux-ci sont obtenus à partir de raisins surmûris du cépage pedro ximenez souvent appelé simplement PX. Ceux-ci sèchent au soleil et atteignent une teneur en sucre exceptionnellement élevée. Pendant l'élevage exclusivement oxydatif, ces vins atteignent une concentration aromatique particulière et un caractère très complexe. Le Fernando de Castilla Antique Sherry Pedro Ximénez vieillit en fûts de chêne français qui ont contenu de l'eau-de-vie.

57.00
(y compris la TVA)