

Marqués del Real Tesoro

'Del Princip' Amontillado Sherry - Jerez

Gereift 8 Jahre lang unter dem natürlichen Hefeschleier, dem sogenannten Flor, gereift und weitere 8 Jahre durch oxidative Reifung ausgebaut. Die Reifung erfolgt in amerikanischen Eichenfässern. Der Amontillado del Príncipe wurde vom Sherry Council offiziell als 15YO klassifiziert (mindestens 15 Jahre gereift).

Farbe: Dunkler Bernstein mit Kupfertönen.

Sehr delikat mit komplexen Noten von getrockneten Aprikosen und Haselnüssen, Butterschmalz und süßen Gewürzen.

Gaumen: Trocken mit einem schönen Gleichgewicht zwischen dem mineralischen Charakter des biologischen Ausbaus und den nussigen Noten des oxidativen Ausbaus.

Genießen: köstlich zu Suppen mit Pilzen, Sardellen, Artischocken, Spargel oder gereiften Käsesorten. Servieren Sie ihn in einem Weißweinglas bei Kellertemperatur (15°) oder leicht gekühlt (10°).

Passt hervorragend zu intensivem, cremigem Käse, Wurstwaren oder Wildgerichten. Servieren Sie ihn in einem Weißweinglas bei Kellertemperatur oder leicht gekühlt.

Awards: Parker 93 Points

ABV: 18.5% **Bottle:** 75cl

grape & grain CUSTODIANS OF CULTURE

