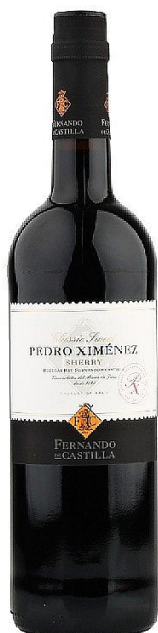


# Pedro Ximénez Sherry 0,75L 15% Fernando

» Sherry a fortikované víno



## Popis

Tmavá opálovo, mahagonová barva. Chuť rozinek, sušeného ovoce, muškátového oříšku a hřebíčku. Cukernatost je krásně doplněna o jemnou kyselinku. Pedro Ximénez se sklízí a nechá sušit na slunci po dobu dvou dnů. Hrozny jsou natolik sladké, že fermentují přirozeně a jsou dolihovány do 15%. Zrání probíhá systémem Solera a průměrné zrání trvá 12 let. Vhodné spojení je s čokoládovými dorty nebo s kvalitní zmrzlinou. Fotografie je pouze ilustrativní a ročník nemusí odpovídat s aktuálním stavem skadu. Výrobce: Fernando de Castilla, C/ Jardinillo, 7 al 11, Cádiz, 11404 Země původu: Španělsko. Druh: Sherry, suché Alk: 15% obj. Objem: 0,75L Obsahuje oxid siřičitý.

Kód produktu	182436
Orientační hmotnost	1,25 kg

Dostupnost na skladě: skladem

## Hlavní parametry

EAN	8423360020044
Procento lihu	15,00 %