

Lustau – Sherry Amontillado Los Arcos SHERRY –

Vinification

Vieilli pendant des périodes égales sous "flor" et en contact avec l'oxygène, dans la Bodega Emperatriz Eugenia à Jerez de la Frontera. L'âge moyen du sherry est de 8 ans.

Dégustation

Cet Amontillado sec acquiert un goût authentique, riche et noiseté grâce à des années de vieillissement. Couleur ambrée, avec des arômes de noisette au nez. En bouche, il est léger, doux et rond, avec un long arrière-goût.

Mets adaptées

Tapas | Potage | Salade d'artichaut | Risotto | Asperges

Caractéristiques

pdf.general.type: Aperitif & Digestif

Cépage: Palomino

Servir à: 13-14°C

