Fino Sherry Classic Rey Fernando de Castilla 750ml

Jerez - Spanje

Rey Fernando de Castilla Classic Fino is Jerez in zijn meest pure, droge vorm. Geen zoete sherry en ook geen oxidatief gerijpte stijl, maar een wijn die jarenlang onder een levende laag flor wordt opgevoed. Juist die flor beschermt de wijn tegen zuurstof en geeft Fino zijn herkenbare karakter van amandel, gist, zoutigheid en een bijna krijtachtige frisheid. Fernando de Castilla werkt hiervoor met 100% Palomino. De wijn rijpt volgens het traditionele systeem van criaderas en solera in Amerikaanse eikenhouten botas. Gemiddeld blijft hij ongeveer vijf jaar in dit systeem voordat hij wordt gebotteld. In die periode ontwikkelt hij zich volledig biologisch onder flor, waardoor het hout nauwelijks als smaakmaker optreedt en de nadruk blijft liggen op spanning, droogte en die typische Jerez aroma's. Dat maakt deze Classic Fino vooral interessant aan tafel. Hij is licht van kleur en strak van smaak, maar zeker niet simpel. De combinatie van droge structuur, ziltigheid en gistige tonen werkt uitstekend bij hartige gerechten, zeker wanneer zout, vet of zeevruchten een rol spelen.



Proefnotitie

Amandel, gist, groene olijf, citrusschil en een zilte toets, met lichte body en een zeer droge, strakke afdronk.

Drinken bij

Jamón ibérico, olijven, gezouten amandelen, garnalen, oesters, gefrituurde vis en tapas.

Houdbaarheid

Ongeopend het liefst jong drinken. Na openen gekoeld bewaren en bij voorkeur binnen enkele dagen tot een week opdrinken.

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl