

Marques Del Real Tesoro Amontillado del Principe

Wijnhuis	Grupo Estevez
Merk	Marques del Real Tesoro
Land	Spanje
Regio	Andalusië
Subregio	Jerez
Wijntype	Sherry
Kleur	Wit
Alcohol %	18,5
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Palomino Fino



Korte Omschrijving	Met hints van rijpe aroma's, zee-invloeden en subtiele rokerigheid biedt deze sherry een complexe en opwindende smaakervaring, een ware culinaire ontdekking.
Vinificatie	Dit zorgvuldige vinificatieproces resulteert in een sherry met een intrigerend en complex karakter, met zowel de verfijnde frisheid van "flor"-rijping als de diepte en rijkdom van oxidatie. Het eindproduct, Amontillado del Príncipe, is een smaakvolleen veelzijdige sherry die gewaardeerd wordt om zijn unieke smaakprofiel.
Omschrijving	Marqués del Real Tesoro Amontillado del Príncipe is een unieke Amontillado-sherry die de essentie van deze Spaanse schat uit de Jerez-Xérès-Sherry regio belichaamt. Deze buitengewone sherry ondergaat een dubbel rijpingsproces, eerst onder een sluier van 'flor' gist, vergelijkbaar met Fino en Manzanilla, gevolgd door oxidatie. Hij wordt geproduceerd van palomino druiven uit de prestigieuze Macharnudo wijngaard in Jerez en heeft een alcoholpercentage van 18,5%. Amontillado del Príncipe biedt een intrigerende en complexe smaakervaring met hints van rijpe aroma's, een vleugje zeewind, tutti frutti en subtiele rokerigheid. Deze sherry is een ware culinaire ontdekking en biedt een opwindende smaakbeleving.
Over De Producent	Het wijnhuis Marqués del Real Tesoro heeft een sterke reputatie opgebouwd in de wereld van sherrywijnen en blijft de traditie van vakmanschap en kwaliteit voortzetten die kenmerkend is voor de regio Jerez de la Frontera. Het is een naam die geassocieerd wordt met uitmuntende Spaanse wijnen.
Wijn En Spijs	Amontillado-sherry heeft vaak een complexe en nootachtige smaak, met subtiele hints van gedroogd fruit en kruiden. Deze eigenschappen kunnen het tot een boeiende en smaakvolle keuze maken voor een ontspannen borrel. Het kan zowel op zichzelf worden als met lichte hapjes en voorgerechten, waardoor het geschikt is voor een verscheidenheid aan borrelmomenten.