DRINKS.

# Don Zoilo Williams & Humbert Collection Oloroso Sherry 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

## Zusatzinformation

| | |
|---|---|
| Artikelnummer | 800087 |
| Alkoholgehalt | 19% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Spanien |
| Region | Andalusien |
| Abfüller | Bodegas Williams & Humbert, C tra. Nacional IV, Km 641, 11408, Jerez de la Frontera, Cádiz, Espagne |
| Marke | Bodegas Williams & Humbert |
| Typ | Sherry |
| Anwendung | pur oder auf Eis zum Dessert |
| Degustationsnotiz | In der Nase komplexe Sherryaromen mit Anklängen getrockneter Nüsse und Früchte. Am Gaumen trocken und reichhaltig mit weich eingebundenen Tanninen. |
| Verkehrsbezeichnung | Likörwein |
| Details | 100 % Palomino |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |

## Beschreibung

Die Geschichte der Bodegas William & Humbert geht auf ihre Ursprünge im Jahr 1877 zurück. Damals taten sich Alexander Williams und Arthur Humbert für eine Winzerei zusammen, wobei Alexander ein Experte in Sachen Sherry war und Arthur hingegen mehr im Bereich internationalen Handels. Seit Bestehen wird stets ein Teil der hochwertigen Sherrys und Brandys als Basis für ihre Kreationen in Holzfässern gelagert. In das Unternehmen stiess später die Medina-Familie hinzu. Seit den 1960er Jahren haben vier von ihnen selbst bei verschiedenen Sherry-Brennereien gearbeitet, bis sie den Zeitpunkt als gekommen ansehen, ihren eigenen Sherry herzustellen. Sie konzentrierten sich relativ schnell auf den internationalen Markt und weiteten sich durch Übernahme anderer Marken allmählich weiter aus. William & Humbert war eine dieser Übernahmen und seit je her haben sie den Firmennamen zu ihrem Eigen gemacht.
Don Zoilo Oloroso wird aus Palomino Trauben der Lagen Añina und Carrascal hergestellt und 15 Jahre lang oxidativ im Solera-System ausgebaut. Er ist trocken, weich und vollkräftig im Geschmack mit zartem Nussaroma. In Spanien passt er traditionell als Aperitif zu gereiftem Käse. Sehr gut kann er aber auch als Essensbegleiter zu rotem Fleisch und Wild, zu deftigen Eintöpfen oder Waldpilzgerichten gereicht werden. Ideal auch für sich allein als After-Dinner Drink.