DRINKS.

Tio Pepe Sherry Palomino Fino Seco 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	700002
Alcool	15%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Embouteilleur	Gonzalez Byass S.A., M.M. Gonzalez 12, 11403 Jerez de la Frontera, Spanien
Marque	Tio Pepe
Type	Sherry
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	5 ans
L'usage	Pur, pour des boissons et des cocktails, pour aromatiser des plats de toutes sortes
Dégustation	Nez: arômes de pommes mûres et d'amandes. Bouche: les notes de pomme se poursuivent et se mêlent à une légère note épicée. Finale: légèrement salée.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	Fabriqué à partir de raisins Palomino Fino, vieilli en fûts de chêne.
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.

Description

Seuls les vins blancs forts du «Triangle du Xérès» en Andalousie peuvent porter cette appellation spécifique. Ceux-ci sont souvent fermentés à partir des raisins de Manzanillo ou de Palomino, puis stockés dans les célèbres caves de Jerez. Avant la maturation, le sherry est renforcé avec de l'eau-de-vie de raisin. Les fûts dans lesquels le sherry est stocké sont très demandés dans le monde entier, en particulier dans les distilleries de whisky, car le bois libère les arômes fruités du sherry dans le whisky même. Ce sherry léger et très sec est fabriqué par Tio Pepe à partir de raisins Palomino Fino et vieilli pendant cinq ans dans des fûts selon le système Solera. Tio Pepe convient particulièrement à l'apéritif ainsi qu'à l'accompagnement de la cuisine asiatique.