

# DRINKS.

## Don Zoilo Williams & Humbert Collection Amontillado Dry Sherry 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800086
Alcool	19%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Andalousie
Embouteilleur	Bodegas Williams & Humbert, C tra. Nacional IV, Km 641, 11408, Jerez de la Frontera, Cádiz, Espagne
Marque	Bodegas Williams & Humbert
Type	Sherry
L'usage	pur ou sur glace en dessert
Dégustation	Au nez, des arômes complexes avec de discrètes notes de Sherry Fino ainsi que des notes de noix séchées. La bouche est sèche et élégante avec une finale longue et corsée.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	100 % Palomino
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

L'histoire de Bodegas William & Humbert remonte à 1877. À l'époque, Alexander Williams et Arthur

Humbert se sont associés pour créer une entreprise viticole, Alexander étant un expert en matière de Sherry et Arthur étant plus spécialisé dans le domaine du commerce international. Depuis le début, une partie des Sherrys et Brandys de haute qualité est toujours stockée dans des fûts en bois pour servir de base à leurs créations. La famille Medina a ensuite rejoint l'entreprise. Depuis les années 1960, quatre d'entre eux ont eux-mêmes travaillé dans différentes distilleries de Sherry, jusqu'à ce qu'ils estiment que le moment était venu de produire leur propre Sherry. Ils se sont assez rapidement concentrés sur le marché international et se sont progressivement étendus en rachetant d'autres marques. William & Humbert a été l'une de ces acquisitions et, depuis toujours, ils se sont appropriés le nom de l'entreprise. Don Zoilo Amontillado est élaboré à partir de raisins Palomino des vignobles Añina et Carrascal et subit, dans le système Solera, d'abord un processus de maturation biologique pendant plusieurs années, suivi d'un processus de maturation oxydative de plusieurs années également. Don Zoilo Amontillado est sec, avec un arôme intense de fruits secs et de noisette. Idéal pour l'apéritif avec un bon fromage ou du jambon serrano, ou pour lui-même comme boisson d'after-dinner.