DRINKS.

Don Zoilo Williams & Humbert Collection Oloroso Sherry 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800087
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	Le nez révèle des arômes complexes de Sherry avec des notes de noix et de fruits secs. La bouche est sèche et riche, avec des tanins souples et bien intégrés.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	100 % Palomino
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise 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 Oloroso est élaboré à partir de raisins Palomino des vignobles Añina et Carrascal et élevé pendant 15 ans par oxydation en système Solera. Il est sec, doux et corsé en bouche, avec un délicat arôme de noix. En Espagne, il est traditionnellement servi en apéritif avec des fromages affinés. Mais il peut aussi très bien accompagner les viandes rouges et le gibier, les ragoûts consistants ou les plats à base de champignons des bois. Il est également idéal pour être bu seul après le dîner.