

Sierra Morena Dorado

Leuchtend bernsteinfarben, großzügig, reif, begeisternd komplex durch das aufwendige Soleraverfahren. Die spannende Aromatik erinnert ein wenig an reifen Edelbrandy.

Erzeuger:	Bodegas Gómez Nevado
Anbaugebiet:	Andalusien
Rebsorte:	Pedro Ximenez, Palomino Fino
Temperatur:	14-16°C
Lagerzeit:	jetzt + 5-8 Jahre
Weinart:	Aperitif
Land:	Spanien
Qualität:	Wein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Aperitif, Desserts, Menüabschluss
Artikel-Nr.	37020
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	ES-ECO-001-AN
Schweflige Säure frei (mg/l)	1
Gesamtsäure (g/l)	5
Restzucker (g/l)	1,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	1
Vorhandener Alkohol (Vol%)	17,5
Weinstil	Barrique

