

# Weinexpertise

## Alvear Sherry Fino

weich, dezente Würze

**Alvear Sherry Fino** Mindestens 3 Jahre Reife im Solera-System, der Alkoholgehalt wird durch natürliche Gärung erreicht, es erfolgt kein Aufspritzen des Finos. Sauber und spritzig mit erfrischendem Abgang. Angenehm Weich und herrlich leicht zu trinken.



| Eigenschaft      | Detailangabe                                                             |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| Flascheninhalt   | 0,75l                                                                    |
| Alkoholgehalt    | 15% Vol.                                                                 |
| Restzucker       | 1,0 g/l                                                                  |
| Säure            | 5,4 g/l                                                                  |
| Zutaten/Hinweise | Enthält Sulfite                                                          |
| Erzeuger         | Bodegas Alvear, C/. María Auxiliadora, 1, 14550 Montilla, Córdo, Spanien |
| Farbe/Art        | Weiß                                                                     |
| Weinart          | Sherry                                                                   |
| Geschmack        | trocken                                                                  |
| Land             | Spanien                                                                  |
| Größe            | 0,75 L                                                                   |
| Rebsorte         | Pedro Ximenez                                                            |
| Region           | Montilla Moriles                                                         |
| Spirituosen      | Sherry                                                                   |