

Feinkost:

Vinagre de Jerez Reserva al Pedro Ximénez (Sherry-Essig, veredelt mit Pedro Ximénez)

Art-Nr.	ES742103
Beschreibung	Erzeugt aus feinstem Sherry, der ca. 10 Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche nach dem traditionellen Solera- und Criaderas-System gelagert wurde. Am Ende seiner Reifezeit wird er mit einem Pedro-Ximénez-Sherry veredelt. Von seinem Ursprung an nimmt dieser Essig nach und nach immer dunklere Töne an, zunächst bernsteinfarben und mit zunehmender Lagerung mahagonifarben. Facettenreiches Bukett mit Noten von Vanille und Rosinen, die typisch für die Pedro-Ximénez-Traube sind, und einem Hauch Envinada-Holz. Am Gaumen ist er weich und fruchtig, mit einem exquisiten und delikaten Geschmack.
Inhaltsstoffe	Erzeugt aus feinstem Sherry, der ca. 10 Jahre lang in Fässern aus amerikanischer Eiche nach dem traditionellen Solera- und Criaderas-System gelagert wurde, mit Pedro-Ximénez-Sherry veredelt.
Allergene	Enthält Sulfite.
Genuß der Feinkost	Ausgezeichneter Begleiter von Salaten mit Sardellen oder einem Thunfischtartar. Hervorragend zu vielen asiatischen Gerichten, die er durch seine würzigen Aromen und seine süß-sauren Noten perfekt begleitet.
Aufbewahrung	An einem dunklen und trockenen Ort.
Hersteller der Feinkost	Bodegas León Domecq
Erzeugeradresse	Calle Justicia, 26-28 11403 Jerez de la Frontera, Cádiz Spanien
Herkunft der Feinkost	Jerez de la Frontera, Cádiz / Spanien
Energie in Joule	
Energie in Kalorien	
Fett	
gesättigte Fettsäuren	
Kohlenhydrate	
Zucker	
Eiweiß	
Salz	
Gewicht	375 ml
EAN Code Produkt	8437023342091
EAN Code Karton	

