

# El Tresillo Amontillado

## Wein | expertise

Emilio Hidalgo  
Jerez-Xérès-Sherry (D.O.)

### Geschmack |

Die älteste für diesen großartigen Sherry verwandte Amontillado-Solera stammt von 1874. Die Cuvée aus traditionellen Jahrgangs- und alten Solera-Sherrys begeistert mit seiner Mahagonifarbe. Facettenreiches Bukett mit Mandeln- und Würzaromen, am Gaumen ausbalanciert und präsent; körperreich, vollmundiger Geschmack; perfekt zu Gerichten mit gepökeltem Fleisch, (Wild-) Geflügel und Edelfischen.

### Rebsorten |

Palomino (100 %)

### Fassreife |

- Solera-System

### Analysedaten |

Alkohol: 17,50 % | Säure: 4,60 g/l |

Restzucker: < 1.00 g/l

### Passt zu ... |

Fisch: Hell/weiß

Fleisch: Gepökelte

Geflügel: Hähnchen

Wild: Fasan/Rebhuhn, Wildente

