

Viña AB Amontillado



Spanien
Jerez
Alkoholhalt 16 %
Art nr 76536
Volym: 37,5 cl / 12 fl kartong
Stopper

TYP: Starkvin

FÄRG: Halmfärgad

SMAK: Torr och komplex smak med balanserad syra och inslag av nötter och torkad frukt. Elegant eftersmak med inslag av mandel.

En amontillado utvecklas från en fino sherry med ytterligare några års lagring på fat. Det skyddande lagret av jästsvampar (kallat flor på spanska) dör ut, och vinet kommer i kontakt med luftens syre. Resultatet blir ett vin som kombinerar brödiga toner med inslag av hasselnötter och kryddor.

Viña AB är lagrad cirka tio år på fat, är helt torr och serveras sval som aperitif och till ostar och charkuterier. Druvsort: 100% palomino.

I dag är det få viner som är lika trendiga som sherry. Och det finns knappast några andra vintyper som ger den otroliga variationen av smaker som sherry ger – från en kruttorr, ljus fino till en supersöt, tät pedro ximenez. Nu finns en komplett uppsättning sherry av alla stilar och alla åldrar tillgängliga hos oss på Nigab. Samtliga åtta kommer från Gonzalez-Byass, den dominerande producenten av sherry, störst i volym och ledande i kvalitet.

Om Gonzalez-Byass

Gonzalez-Byass startades redan 1835 av Manuel Maria Gonzalez Angel. Företaget fick sitt namn då han snart lät sin engelske Robert Blake Byass gå in som partner. Gonzalez-Byass har sedan starten varit en av de ledande producenterna av sherry.