



Amontillado Contrabandista Sherry, A.R. Valdespino, Jerez, Spanien

Da fønikerne for mere end 3.000 år siden vandrede ud over det meste af Europa, satte de ikke kun historiske indtryk til eftertiden. I det solbeskinnede Andalusien i det sydlige Spanien er der efterladt yderligere et minde, nemlig Sherry produktionen. Fønikerne prøvede at udnytte det solrige lands muligheder, og på de 23.000 hektar jord, som er kalkholdig og ideel til vindyrkning plantede de deres medbragte vinstokke – og en ny epoke er startet.

Valdespino-familien har været tilknyttet Sherry-industrien helt tilbage til 1430, men Valdespino blev først grundlagt i 1875. Man vidste derfor fra mange års erfaring, at de geografiske forhold til produktion af god Sherry var til stede. Dog mente de, at Sherryen med den rette produktion kunne gøres "lige det bedre" og ud fra dette grundlag, producerer Valdespino i dag Sherry af udsøgt kvalitet.

Amontillado Contrabandista Sherry

Amontillado Contrabandista er en Medium Dry Amontillado. Druemosten, som laves af druer fra Valdespino's vinmarker i Macharnudo området i Jerez, lagres først under "flor" i minimum 8 år på amerikanske egetræsfade. Derefter lagres den igen i minimum 8 år på amerikanske egetræsfade og endeligt tilsættes der lidt Pedro Ximenez Sherry for, at give den en lille smule sødme.

Amontillado Contrabandista har en flot ravgul farve. Den er velafbalanceret, kompleks og den har en dejlig duft af hasselnødder.

Sherryen kan anbefales til røget fisk, nødder og ost.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • Postboks 839 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

NV.

Distrikt

Jerez.

Druesorter

100% Palomino.

Produktionsmetode

Solera.

Vinifikation

Flor (lag af gærsvampe som dækker vinens overflade inde i træfadet).

Lagring

Se venligst til venstre.