



Inocente Fino Dry Sherry, Single Vineyard, 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.

Inocente Fino Dry Sherry Single Vineyard

Denne Sherry har en lys strågul farve og en kraftig duft af mandler. Det er en kompleks Sherry, som besidder en delikat, tør og frisk smag.

Sherryen kan anbefales til aperitif, skaldyr, fisk, tapas og ost.



Årgang

NV.

Distrikt

Jerez.

Druesorter

100% Palomino, som stammer fra vinmarken Macharnudo Alto.

Produktionsmetode

Solera.

Vinifikation

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

Lagring

Lagres i mindst 8 år på egetræsfade.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

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