



Sherry Rey Fernando de Castilla cream

OMSCHRIJVING

De geschiedenis van Bodegas Rey Fernando de Castilla begint bij de familie Andrada-Vanderwilde, die kan terugkijken op een lange traditie in de regio en al twee eeuwen sherrywijnen produceert in Andalusië. In 1972 creëerde D. Fernando Andrada-Vanderwilde het merk "FERNANDO DE CASTILLA" met als doel de beste brandy in Spanje te produceren.

In Bodegas Rey Fernando de Castilla, gelegen in het historische centrum van Jerez, vindt u de echte schatten van dit wijnbouwgebied. De beroemde brandy's van Fernando de Castilla worden alleen gemaakt van distillaten van streng geselecteerde witte wijnen. Deze rijpen eerst in nieuwe vaten van Franse en Amerikaanse eik om daarna jaren te lagere in vaten die voorheen de fijnste oloroso en amontillado sherry's bevatten. In onze kelders worden alleen brandy's van de hoogste D.O.-categorieën met de namen Solera Reserva en Solera Gran Reserva geproduceerd. De sherrycollectie bestaat uit de beste wijnen uit de regio, van de lichte, en elegante fino's tot de unieke antieke sherry's. In de afgelopen jaren hebben onze wijnen de hoogste nationale en internationale onderscheidingen ontvangen. Het doel is dan ook om het beste uit de regio te produceren.

CATEGORIE

Aperitieven/ versterkte wijnen

LAND VAN HERKOMST

Spanje

STREEK

Andalusië

TYPE

wit, rijk, vol
zoet - halfzoet

GERECHT

FOIE GRAS

KAAS

harde en halfharde kaas (gerijpte gouda, abdijskazen, comté) blauw geaderd (roquefort, gorgonzola, stilton)

DESSERT

chocolade (gebak, moelleux, mousse, javanais)
romig (crème brûlée, crème caramel, panna cotta, slagroomgebak)

DIGESTIEF

DOMEIN

Rey Fernando de Castilla

INHOUD

0.70L

DRUIF

palomino en pedro ximénez

AFSLUITING

stop