Gonzalez Byass S.A.

Tio Pepe Extra Dry Sherry Jerez Xeres Palomino Fino



Art.-Nr.:	400532
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	15 %
Anbauregion:	Jerez
Farbe:	Weiß
Rebsorten:	Palomino Fino
Restzucker:	1,000 g/l
Säure:	3,600 g/l
Serviertemperatur:	10
EAN:	8410023000031

Preise

Flasche 10,90 € brutto

Preis pro Liter: 14,53 €

UVP: ~~11,90 €~~ -8%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

15% vol., hellgoldene Farbe, zartes und charakteristisches Flor-Bukett, an Mandelaroma erinnernd, feiner, fruchtiger, trockener Geschmack. Sehr frischer Sherry, der an Weißwein erinnert. Tio Pepe wird 5 Jahre im Solera-System ausgebaut und lagert bis zur Abfüllung in Fässern. Abfüllung erfolgt erst auf Bestellung. I. W. & S. C 2000 und 1999 Bronze; 1998 und 1997 Gold; 1996 und 1995 Silber; I. W. C. 2000 prämiert; 1999 Gold; 1997 Bronze;1996 Silber; 1994 Bronze. 'González Byass Bodega des Jahrhunderts!' Ende 1999 von 'SIBARITAS' (span. für Gourmets) verliehener Titel (Sibaritas-Auszeichnungen sind die prestigereichsten Spaniens; I.W.C. 2000: Len Evans Trophy an Mauricio González, Vize-Präsident von González Byass; 1992 und 1991 Likörweinerzeuger des Jahres Als Apéritif oder als Begleiter zu Vorspeisen (Oliven, Nüssen, Käse etc.) und allen Fischgerichten. Tio Pepe nach dem Öffnen kühl stellen und innerhalb von vier Wochen verbrauchen. Trinktemperatur: 8-10°C

Zutaten

Trauben, Alkohol, Konservierungsstoff und Antioxidationsmittel (E220)

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

Nährwerte

Energie (kJ)	349kJ
Energie (kcal)	83kcal
Fett	0g
Eiweiß	0g

Kohlenhydrate	0,1g
Zucker	0,1g
Salz	0g
Gesättigte Fettsäuren	0g