Bodegas Rey Fernando de Castilla Classic Premium Cream

Sherry - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Diep amberkleurig. Zeer aromatisch in de neus. Toetsen van hazelnoot in de mond.

Klimaat:

Jerez kent een mediterraan klimaat met milde, natte winters en een droge en enorm hete zomer.

Ondergrond:

De grond zeer kalkrijk, waardoor de oppervlakte van de wijngaarden steeds een besneeuwd uiterlijk heeft: dit zijn de befaamde "albarizas".

Vinificatie:

Volledige (alcoholische) gisting in grote roestvrijstalen tanks, bij een gecontroleerde temperatuur van rond de 24 graden Celsius.

BODEGAS REY FERNANDO DE CASTILLA

"Bodegas Rey Fernando de Castilla is genoemd naar koning Fernando de Castilla die een groot deel van Andalusië veroverde in de dertiende eeuw. Hier ontdekte hij uitzonderlijke kwaliteiten gaande van de bodem tot het klimaat. Kortom, dé perfecte ingrediënten om wijnen van uitzonderlijke kwaliteit te produceren. Het verhaal begint bij de familie Andrada-Vanderwilde; al twee eeuwen lang zorgen ze voor de productie van druiven en het maken van wijn voor sherry. In 1972 ontwierp D. Andrada-Vanderwilde Fernando het merk "Fernando de Castilla" met als doel de beste brandy in Spanje te produceren. Later zorgden D. Fernando ook voor een unieke Pedro Ximenez Sherry Vinegar, dat door velen wordt beschouwd als de beste in Spanje! "

Het Wijnhuis Brugge - Van Maele
Ten Boomgaard 17 - 8200 Brugge
brugge@hetwijnhuis.be