Bodegas Rey Fernando de Castilla
Classic Manzanilla

Sherry - 0,75L





KWESTIE VAN SMAAK

Licht strogeel van kleur. Duidelijke neus met aroma's van noten en een ziltige toets. Smaken van appel en citrus 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:

Als de alcoholische gisting is afgelopen begint de classificatie van de wijnen. Ze worden versterkt tot 15% alcohol en opgeslagen in de koelste en vochtigste bodegas. Manzanilla onderscheiden zich door een biologische rijping onder flor. Flor is een vreemd soort gist, dat inheems is in het Jerez gebied, die als een broodachtige film op het oppervlak van de wijn groeit.

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 Culinair Nederland
Fascinatio Boulevard 742 - 2909 VA Capelle aan den IJssel
info@hetwijnhuisculinair.nl