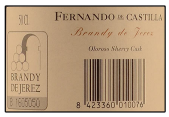
Bodegas Rey Fernando de Castilla
Solera Gran Reserva Oloroso Viejo

Brandy - 0,5L





KWESTIE VAN SMAAK

Mahoniebruin met gouden tinten. Fruitige en elegante aroma's van toast in de neus. Zachte structuur met evenwichtige en harmonieuze smaken.

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 he

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