

Osborne Sherry Fino Quinta

Spania / Jerez

Osbornes historie går tilbake til slutten av 1700-tallet da en ung engelsk handelsmann, Thomas Osborne Mann, fra Exeter i Devon, slo seg ned i Cadiz. Her stiftet han bekjentskap med andre briter som eide vinhus i El Puerto de Santa Maria, hvorpå Thomas flyttet videre dit. Han giftet i 1825 med datteren til sjefen for et vinhus, og de fikk 5 barn, alle født i Spania.

Familiebedriften har siden 1996 blitt drevet av Tomás Osborne Gamero-Civico og hans fetter Ignacio Osborne Cologan.

Druene høstes forsiktig for hånd og fraktes i små kasser for å unngå at de blir ødelagt.



Type	Sherry
Klassifikasjon	D.O. Jerez
Produsent	Osborne
Druetyper	100% Palomino
Vinifikasjon	Forsiktig pressing og gjæring ved kontrollert temperatur på 24° C.
Analyse	Alkohol: 15,0 % Sukker: 2 g/l Syre: 4 g/l
Holdbarhet	Konsumklar.
Karakteristikk	Brilliant blek gylden farge med grønt skimmer i kanten. Frisk duft med tydelig mandelaroma blandet med små hint av grønt eple. Knusktørr med en deilig saltsmak som tydelig uttrykker sjøen utenfor Syd-Spania. En unik vin!
Serveringstemperatur	8-12° C
Passer til	Som aperitiff, et must til tapas, til alt av sjømat og til spekede skinker (Serrano).
Webside	www.osborne.es

Høyoppløselig bilde



Volum	Varenummer	EPD-nr	Pris Vinmonopolet
0,37 L	4728202	4058517	kr. 209,90
Antall i kasse	Sortiment	Vectura nr	
12			

Bruk av alkohol kan gi ulike skadevirkninger. Nærmere informasjon finner du her:
 · <https://helsenorge.no/rus-og-avhengighet/alkohol/alkoholens-virkning-pa-kroppen> ·

SOLERA
 BEVERAGE GROUP
Drink for every moment