

ROMATE DO VINAGRE DE JEREZ RESERVA 8% 375 ML



Torr traditionell sherryvinäger
Ursprungsmärkt: DO Vinagre de Jerez

En traditionell ursprungsmärkt sherryvinäger som lagras på ekfat i minst tre år för att utveckla mer djup och balans. Den har en klar, ljus mahognyfärgad ton och en ren doft med lätta inslag av ek, ättiksyra och aromer som påminner om oloroso sherry.

Smaken är tydligt syrlig men samtidigt len, med mjuka ektoner och en rundare avslutning tack vare den längre lagringen. Passar utmärkt till dressingar, marinader och rätter med intensiva smaker där du vill ha en vinäger med tydlig karaktär men utan att den dominerar.

Om producenten

Sánchez Romate grundades 1781 i Jerez de la Frontera och är än idag en av de mest ansedda producenterna av både sherry och Brandy de Jerez. Deras långa erfarenhet av fatlagring och solera-systemet ligger också till grund för deras vinägerproduktion, som har blivit ett av husets signum. Vinägerarna framställs av utvalda Jerez-viner som får mogna på amerikanska ekfat, vilket ger dem djup, struktur och en igenkännbar regional karaktär. Kombinationen av traditionella metoder och noggrann kvalitetskontroll gör att deras vinäger håller en hög och jämn standard.

Volym: 375 ml

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt.

Ingredienser: Vinäger.

Övrigt: Syrahalt 8%

Allergener: Innehåller **sulfiter**.

ADDITIONAL INFORMATION

Weight 0.724 kg