

ROMATE DO VINAGRE DE JEREZ SOLERA 7% 750 ML



Torr sherryvinäger lagrad i solerasystem **Ursprungsmärkt: DO Vinagre de Jerez**

En traditionell ursprungsmärkt sherryvinäger lagrad på ekfat i minst tre år enligt solera-metoden, vilket ger en stabil och harmonisk smakprofil. Den är ren och ljust mahognyfärgad med milda aromer av ek och ättiksyra, och en doft som påminner om oloroso sherry.

Smaken är tydligt syrlig men ändå len, med mjuka inslag av ek och en balanserad avslutning. En mångsidig vinäger som passar särskilt bra till dressingar, marinader och rätter med intensiva smaker där du vill ha en klar och uttrycksfull syra.

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: 750 ml

Ursprung: Spanien

Förvaring: Torrt och svalt.

Ingredienser: Vinäger.

Övrigt: Syrahalt 7%

Allergener: Innehåller sulfiter.

ADDITIONAL INFORMATION

Weight

1.162 kg