

Cepa Vieja sherryeddik 7% 500 ml



Mørk og aromatisk sherryeddik med syrenivå på 7%, lagret på eikefat i 24 måneder

Vinagres De Yema holder til i Puerto de Santa Maria i "sherry triangelet" som ligger i Andaluciadistriktet i Spania. Cepa Vieja sherryeddik har det beskyttede DOP-merket og er laget på Palominodruen etter den tradisjonelle metoden som er en kontrollert blanding av eddik med ulik lagringstid. Den eldste lagringen kalles «Solera», og inntil 1/3 av denne blir tappet bort og den gjenværende blir blandet med en yngre eddik, kalt «Criadera». For å kalles en Vinagres de Jerez må eddiken være lagret på eikefat i minimum 6 måneder, komme fra «sherry triangelet» og ha et syrenivå på 7% eller mer. Denne eddiken er lagret i 24 måneder og har et syrenivå på 7%.

Sherryeddik kan brukes i en vinaigrett, noe som gjør denne mer smaksrik enn om man bruker vanlig vineddik. Bruk den også som base for en god viltsaus ved å karamellisere sukker, tilsette sherryeddiken og spe ut med en god fond. I kombinasjon med en god olivenolje er sherry eddik utmerket som dressing over en god salat.

Denne eddiken har en mørk brun, mahogni lignende farge. Smaken er rund, men likevel med en syrlig ettersmak av sherry.