

Sherry Casco de la Cruz, Cream, DO

Spanien | Andalusia

Beschreibung

Vollmundiger Sherry Cream mit einer würzigen Süße, zarten Nuss- und Schokoladenaroma und einer dunklen mahagonie Farbe. Schmeckt geschmeidig und kraftvoll mit langem Nachhall. Unser Tipp: Ideal als Aperitif auf Eis oder zu gehaltvollen Süßspeisen, wie Karamellcreme, Desserts mit Nüssen oder Mandeln.

Wussten Sie schon?

Sherry ist ein spanischer Weißwein, der einem speziellen Reifeprozess unterzogen wurde und zur Kategorie der Likörweine zählt. Das Solera Verfahren ist eine 4-lagige Fassreihe, in welcher der Sherry sorgsam ausgebaut und zur Reife gelagert wird. Für die Abfüllung auf Flaschen wird nur Sherry aus der untersten Lage verwendet. Die entnommene Menge wird immer wieder von den nächst höher liegenden Fassreifen nachgefüllt, d.h. der junge Wein wird immer in die obersten Fässer gefüllt und erfährt seine Wandlung zu Sherry von oben nach unten.

Passt zu:

Eine Crème Brulée, Crème Caramel, englische Puddings und Nuss- oder Mandelgebäck begleitet er beispielhaft. Zu pikant-würzigen Chorizo-Würsten (spanische Paprikasalami) und würzigem Hartkäse gefällt er sehr.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Spanien	REBSORTE:	Pedro Ximénez
ANBAUGEBIET:	Andalusia	KATEGORIE:	Sherry
GESCHMACK:	süß	TRINKREIFE:	Ungeöffnet hohes Lagerpotential
ALLERGENE:	enthält Sulfite	INHALT:	0,75 L
RESTZUCKER:	138,8 g/l	SÄURE:	3,7 g/l
ALKOHOL:	17,5 vol. %	TRINKTEMPERATUR:	leicht gekühlt

