

# Casco de la Cruz, Sherry Cream, Pedro Ximenez, DO, Andalusien, süß

Spanien

Art. Nr. 331587

## Weinbeschreibung

Vollmundiger Sherry Cream mit einer würzigen Süße, zartem Nuss- und Schokoladenaroma und einer dunklen Mahagoni-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	ALKOHOL:	17,5 vol. %
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	139 g/l
WEINART:	Likörwein, süß	SÄURE:	3,9 g/l
REBSORTE:	Pedro Ximénez	TRINKTEMPERATUR:	leicht gekühlt
ALLERGENE:	enthält Sulfite		

