



## Bodegas de la Cuesta Cream

Aperitif - Sherry

Süße, reife Fruchtaromen, leicht rauchig und samtig.

0,75 Liter - Vol 17,5%

Enthält Sulfite

€ 11,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 8,95**

**Artikel:** Bodegas de la Cuesta Cream

**Land:** Spanien

**Region:** Jerez

**Kategorie:** Sherry, süß

**Klassifizierung:** DO

**Erzeuger:** José de la Cuesta

**Rebsorte:** 75% Palomino, 25% Pedro Ximénez

**Alkohol:** 17,5%

**Restzucker:** 162 g/l

**Säure:** 4,5 g/l

**Farbe:** Ein Farbenspiel von dunkler Bronze mit leichten Mahagonistichen.

**Aroma:** In der Nase sehr konzentriert, leicht rauchig mit Anklängen von Trockenfrüchten.

**Geschmack:** Reife Früchte wie Pflaumen und Datteln mit Anklängen von Kakao kombiniert mit einer rosigen Süße entfalten sich am Gaumen. Reife, samtige Struktur.

**Trinktemperatur:** Bei kühler Raumtemperatur servieren. Einmal geöffnet soll der Sherry im Kühlschrank gelagert und innerhalb einer Woche getrunken werden.

**Serviervorschläge:** Wunderschöner Sherry zu Desserts wie Kuchen, Torten oder Früchten. Perfekter Begleiter auch zu Blauschimmelkäse (Gorgonzola, Stilton). Versuchen Sie ihn auch auf Eiswürfel mit einer Orangenscheibe.

Nach 8 Jahren Reifezeit wird dieser Oloroso mit feinem Pedro Ximénez vermischt, um zu diesem einzigartigen Cream Sherry zu werden. Diese großartige Ausgewogenheit ist das Produkt der Vermählung eines komplexen Oloroso mit einem reichhaltigen Pedro Ximénez.

Aus der Vergärung der Rebsorten Palomino und Pedro Ximénez erhält man zunächst einen trockenen Weißwein mit einem Alkoholgehalt von 11 bis 13 Prozent. Dieser junge Wein wird mit Weingeist auf den gewünschten Alkoholgehalt aufgespritzt und in ein 500-Liter-Fass gefüllt. Dieser Wein altert zunächst für ein Jahr. Danach wird er in einem speziellen Verfahren, dem "Solera (y Criadera)"-System ausgebaut und verschnitten.

Die Marke Cuesta hat ihren Ursprung in dem berühmten Sherry-Haus José de la Cuesta, welches sich seit 1932 im Besitz der Caballero-Familie befindet. Die Caballero-Familie besitzt des weiteren das Prestige-Weingut Vina Herminia, welches bereits um 1830 ihre ersten Weinkeller in Spanien gründete.

Der stete Anspruch nur beste Weine und Sherries höchster Klasse zu erschaffen und Dank des Könnens seiner Kellermeister ist die Familie Caballero bekannt für höchste Qualitäten.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Produktdetails**

**Ursprungsland:** Spanien

**Unternehmen:** Luis Caballero S.A.

**Anschrift:** C/ San Francisco, 32 115000, El Puerto de Santa María (Cádiz) Espana

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 26.01.2024