

## Sherry La Bota de Cream No. 38



Lediglich 900 Flaschen Produktion. Dieser Viejo Cream Sherry wird im klassischen Solera-Verfahren vinifiziert, wie es schon seit über 100 Jahren praktiziert wird. Ein herrliches Bouquet von Haselnüssen und Macadamia-Nüssen. Nach einer kurzen Belüftung kommen Aromen von Karamell und Nougat hinzu. Im Gaumen hat der Sherry eine angenehme Säure mit Aromen von Café Latte, Gewürzen, Eau-de-vie und Karamell. Ein langer, sinnlich-harmonischer Abgang. Optimale Trinktemperatur: 13-14°C. Servieren Sie diese Rarität mit einem Dessert wie Cream Catalana oder einem Tarte Tatin und überraschen Sie Ihre Gäste.

<b>Produzent</b>	Equipo Navazos
<b>Wein</b>	Sherry
<b>Land</b>	Spanien
<b>Region</b>	Jerez
<b>Flaschengrösse</b>	37.5 cl
<b>Alkohol</b>	21 %
<b>Lagerfähigkeit</b>	unbeschränkt
<b>Traubensorten</b>	Pedro Ximenez

**CHF 131.65** 100cl = CHF 351.07