

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.

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