

## Sherry Cream Piconera

### Bodegas Las Urtas

REBSORTE	Palomino Fino
LAND	Spanien
REGION	Jerez
QUALITÄTSSTUFE	D.O.
FARBE	Bernstein
GESCHMACK	fruchtig-süss
RETSÜSSE	~
SÄURE	~
ALKOHOL	17,0 %
TEMPERATUR	10-12 °C
LAGERDAUER	einige Jahre
CHARAKTER	Kraftvoll, würzige Frucht
PASST ZU	ganz klassisch, als feiner Dessertwein zu sündigen Süssigkeiten, wie üppigen Obst- und Nusstorten, Schokopudding, Mousse au chocolat, sahniger Eiscrème, oder als leicht gekühlter Aperitifwein zu pikanten Naschereien, wie gerösteten Mandeln und Nüssen
INHALT	75 cl
NUMMER	90542



### DAS SAGT UNSER SOMMELIER

*"Cream ist in der Regel das Ergebnis eines guten Oloroso (Ein Oloroso entsteht ohne Florschicht unter oxidativem Einfluss). Vom Aroma her ist ein Oloroso kräftiger als ein Fino und in der Regel komplexer als ein Amontillado. Grundsätzlich ist er trocken, Bernstein- bis Mahagonifarben mit einem duftigen Nussaroma (oloroso = duftend) und dem Aroma eines natursüssen Weines, die miteinander verschnitten werden.*

*Das Solera-Verfahren kann man sich vereinfacht folgendermassen vorstellen: Es lagern mindestens drei, oft aber auch mehr, Reihen Fässer übereinander gestapelt. Die Fassreihe am Boden heisst Solera ("die, die am Boden liegt"), die darüber liegenden Reihen nennt man Criaderas. Sie werden von unten nach oben durchnummeriert. Der zum Verkauf bestimmte Sherry wird immer der unteren Fassreihe entnommen. Dabei wird jedem Fass aber nur maximal ein Drittel des Inhalts entnommen. Die entnommene Menge wird aus der Fassreihe darüber nachgefüllt. Diese zweite Reihe wird wiederum aus der dritten Reihe darüber nachgefüllt. Dieses Prinzip setzt sich bis zur obersten Fassreihe fort. Die dort entnommene Menge wird nun mit jungem Wein, dem Mosto, ersetzt.*

*Farbe: glänzendes Bernstein. Duft: intensives, aromatisches Bouquet mit Noten von Rosinen, Feigen und zartem Eichenholz. Geschmack: vollmundig und weich am Gaumen mit saftiger Süsse, feinen Anklängen von Dörripflaumen, Nüssen und eleganter Solera-Eiche, im Finale wunderschöne aromatische Fülle und endlose Länge."*