

SHERRY CREAM BARBADILLO

De intensiteit van deze wijn en de concentratie van de zoetheid laat zich ideaal lenen voor "on the rocks", terwijl het nog steeds haar aromatische kracht en lange afdronk accentueert. Geserveerd in een tuimelaar glas, zal Cream met ijsblokjes en een schijfje sinaasappel een fantastisch aperitif zijn die de complexiteit van sherry met heerlijke citrus aroma's combineert.

Vinification
Een Cream is een generoso wijn geproduceerd door het mengen van verschillende wijnen uit de oxidatieve rijping (voornamelijk Oloroso) met een percentage van natuurlijk zoete wijn of gerectificeerde geconcentreerde druivenmost. Het gehele rijpings proces is daardoor oxidatief en zodra het gemengd is, dan dient de wijn een reductieve materiele inhoud te bezitten van meer dan 115 gram suiker per liter.

Smaakimpressie
Variërend van kastanje bruin tot donker mahonie in kleur heeft deze wijn een dichte, stroperige uitstraling. Een sterke Oloroso bouquet gecombineerd met een vleugje zoetheid die doet denken aan geroosterde noten, zoals noga en caramel. Mooie volle structuur met fluweelachtig goed uitgebalanceerde zoetheid. Verleidelijk elegant met een lange afdronk met hints van zoetheid met ook de specifieke kenmerkende eigenschappen van een Oloroso.

Categorie		Alcohol %	Inhoud
Versterkte wijnen	**Jaar**	17.50	0.75 l

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Barbadillo

Druiven
Palomino Fino
Pedro Ximénez

Serveertemperatuur
10°C - 12°C

Klimaat
Gematigd zeeklimaat

Domein

Foodpairing
Vers fruit
Meloen
Sinaasappel
Gebak
Eendenlever
Blauwe kazen

Appelatie
D.O. Jerez

Bodem
Albariza