



## CUESTA CREAM SHERRY

53750



Frugtnød Sød dessert

## BESKRIVELSE

Cuesta Cream Sherry

Firmaet Caballero Groups oprindelse stammer helt tilbage fra 1830, da Mr. José Cabaleiro do Lago involverede sig i fremstilling af sherry og likører.

Firmaet vokser og begynder at eksportere til England og Amerika i 1870, og i 1932 opkøbes bodegaerne José de la Cuesta og John William Burdon. Dette gjorde kun at firmaet fik endnu mere vokseværk.

Luis Caballeo Group blev dannet af Luis Caballero Noguera i 1944. Det var under hans ledelse at både den nationale og internationale distribution var organiseret og antallet af vinmarker blev forøget.

Bodegas José de la Cuesta har gennem tiden været en af mest anerkendte og kvalitetsbevidste leverandører til Cabarello gruppen.

Cream blev tidligere kaldet Amorosos, der betyder "kærlig" på spansk. Nogle navne er meget rammende og det er det mest naturlige i verden, at kalde cream for en kærlig vin. Cream er synonym med sødme, blødhed og samtidigt levende karaktertræk, der stammer fra den Oloroso der danner kroppen i vinen.

Farven på vinen er mørk mahogni. Smagen er meget intens med nuancer af bl.a. modne frugter, såsom blomme og daddel.

Kakaoaromaer og rosiner kan også forekomme. Denne sherry har en meget fin balance mellem fylde og sødme. Velegnede retter

hertil kunne være gorgonzola eller stilton oste med et "touch" af orange.

**Land**

Spanien

**Region**

Jerez

**Årgang**

Non Vintage (NV)

**Alc %**

17.5

**Lukning**

Korkprop

**Størrelse**

75 cl

**Antal pr. kolli**

6

**Druetype**

Palomino, Pedro Ximenez

**Anvendelse**

Frukt &amp; nødder, Dessert, søde

**Drueandel**

Palomino 75%, Pedro Ximenez 25%

**Lagring**

8 års fadlagring

**Potentiale**

4-8 år, Drikkeklar

**Skala hvidvin**

Sød

**Tilføj til kurv antal (B2C)**

0

**Tilføj til kurv antal (B2B)**

0