

Cream Sherry «Morenita»

| | |
|------------------|-------------------------------------|
| Produzent | Emilio Hidalgo |
| Land/Gebiet | Spanien/Jerez |
| Appellation | Jerez D.O. |
| Produkt | Sherry |
| Traubensorte(n) | Palomino (70%), Pedro Ximénez (30%) |
| Ausbau | Solera |
| Alkoholvolumen | 17.0% |
| Restzucker | 126.0 g/l |
| Trinktemperatur | 12 bis 14 Grad |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2025 |
| Inhalt | 75 cl |
| Preis CHF | 15.90 |

Die Basis für den Morenita bilden ein Oloroso-Sherry und ein Süßwein aus der Pedro-Ximénez-Traube. Durch diesen Verschnitt erhält man einen Cream-Sherry mit einer dunkelbraunen Farbe und einer angenehmen Süsse. Er besitzt ein volles Aroma, das an getrocknete Rosinen, Karamell und feines Eichenholz erinnert. Der Morenita ist der perfekte Begleiter von raffinierten Desserts und trockenem Gebäck. Echte Sherry-Freunde geniessen ihn pur.