Cream Sherry «Morenita»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (70%), Pedro Ximénez (30%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	17.0%
Restzucker	126.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	7 bis 9 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

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.

Dieser Sherry kann – einmal geöffnet – zwei Monate kühl aufbewahrt werden.