

Weinzentrale

EBERLE

Harveys Solera Sherry The Bristol Cream - Bodegas Fundador

Art.-Nr: 04554



Beschreibung:

Ein tiefes Bernstein und Kastanie im Glas. Besticht durch Aromen von gerösteten Nüssen, Früchten und Weintrauben mit einer feinen würzigen Abrundung. Samtig und lang anhaltend. Der Klassiker für viele Gelegenheiten, auf Eis, als Longdrink oder als Cocktail.

Hersteller:

Bristol Cream wurde 1882 kreiert und ist seither etwas Besonderes. Das Haus Harveys in Bristol produziert seit 1796 Sherry aus der Region Jerez. Weltweit erfolgreich und der populärste Sherry in den USA.

Anbau:

Unter der Sonne Südspaniens im Anbaugebiet Jerez im andalusischen Städtedreieck. Klima und Boden sind hier an der andalusischen Atlantikküste geradezu ideal.

Rebsorte Palomino Fino, Pedro Ximénez	Region Jerez - Xérès	Alkoholgehalt 17,5 % Vol.	Trinktemperatur 11-12 °C
Weingeschmack Süß	Qualitätsstufe Jerez - Xérès - Sherry D.O.	Restsüße 135	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart Albariza-Böden, die beste Wasserspeicher sind. Es sind poröse Kreideböden	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren -

Passt zu



Digestif



Desserts



Aperitif