

# "Garvey" Sherry Cream "Flor de Jerez" 15,5% Vol.



Name:	"Garvey" Sherry Cream "Flor de Jerez" 15,5% Vol.
Artikel Nr.:	10093
Hersteller:	Garvey
Herkunft:	Spanien
Region:	Jerez de la Frontera
Rebsorte:	Palomino, Pedro Ximenez
Farbe / Art:	Sherry
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,5%
Beschreibung:	Sehr tiefes Schwarzbraun mit rubinroten Reflexen. Feine Aromen von Walnüssen und getrockneten Früchten mit warmem, langem Abgang. Gut strukturiert mit feiner Balance zwischen Süße und Säure.
Herstellung:	Die Vinifizierung erfolgt nach dem Solera Verfahren, durch die alle Sherrys reifen: Jüngere Jahrgänge werden laufend mit den älteren Jahrgängen in amerikanischen Eichenfässern (sogenannten Botas) verschnitten, bis der fertige Wein als Verschnitt verschiedener Jahrgänge seine ideale Reife erlangt. Während der Reifung ruht der Sherry zunächst unter einer dicken Schicht Hefe, genannt Flor.
Hersteller-information:	Bodegas Garvey wurden im Jahre 1780 von William Garvey, einem irischen Aristokraten aus dem County Waterford gegründet. Heute zählt der Besitz zu der Hacienda San Patricio, einer Gruppe von Weingütern mit rund 100 ha Weinbergen, die qualitativ hochwertige Weine und Brandy aus der Jerez Region (Sherry-Region) vermarkten. Die Philosophie besteht darin, moderne Technologien und bewährte Traditionen in der Wein- und Brandy-Herstellung zu kombinieren.
Servierempfehlung:	Serviertemperatur 12-14 °C. Eignet sich hervorragend als Dessertwein oder als Begleiter von feinem Gebäck und Kuchen.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,5%
Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre