



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Osborne Sherry Cream

Art.-Nr.: 33 56 12



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Jerez de la Frontera
ERZEUGER:	Osborne
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Mundus Vini 2013, Goldmedaille Concours Mondial de Bruxelles 2013
KLASSIFIZIERUNG:	D.O. (Denominación de Origen)
HERSTELLUNG:	Dieser Sherry reift 6 Jahre nach dem „Solera-System“. Vor dem Abfüllen wird er mit Pedro-Ximénez-Wein geblendet.
BEURTEILUNG:	Besonders weiches, cremiges Bouquet. Süßer Sherry mit feinen Nuss-, Honig- und Sirupnoten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als hochklassiger Digestif in Kombination mit süßen Nachspeisen oder cremigem Käse zu genießen.
TRINKTEMPERATUR:	12 – 16 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 19,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 125 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 4,0 g/l

Der weltberühmte Wein verdankt seinen Namen der andalusischen Stadt Jerez, woraus im Englischen schließlich „Sherry“ wurde. Die Trauben wachsen auf weißen Kalkböden, „Albarizas“ genannt in einem Dreieck zwischen den Städten Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria und Sanlúcar de Barrameda.

Nach der Kelterung und der Gärung in modernen Edelstahltanks und der Zugabe von Weinalkohol bis zu einem Alkoholgehalt von ca. 15% vol beginnt der traditionelle Ausbau der Weine in ca. 600 Liter fassenden Holzfässern, den „Butts“. Diese sind nur zu zwei Dritteln gefüllt und auf dem Wein bildet sich rasch eine schützende Hefeschicht, „Flor“ genannt, die den jungen Wein vor Oxydation schützt und entscheidend für die Bildung der Sherry-typischen Aromen ist.

Während der Lagerung nach dem sogenannten „Solera-System“ werden die Fässer, nachdem man ihnen etwa ein Drittel unterhalb der schützenden Hefedecke entnommen hat, laufend mit Wein jüngerer Jahrgänge aufgefüllt. So durchlaufen die besten Weine einige Jahre lang viele Reihen Fässer, zugleich entsteht auf diese Weise aus dem steten Verschnitt alter und jüngerer Wein ein stets gleichbleibendes Endprodukt.

Ein Teil der Jungweine wird frühzeitig durch Zugabe von Weinalkohol an einer weiteren Gärung gehindert. So erhält man süße Weine für die Herstellung süßer Sherry-Varianten, wie diesen vollsüßen, reifen, mahagonifarbenen „Cream Sherry“, der durch einen hohen Anteil an Pedro-Jimenez-Trauben geprägt ist und nach langer Reifung in Sherry-Butts wunderbar weich und harmonisch über die Zunge geht.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE