

SPANIEN, ANDALUSIEN, JEREZ



Mørk og brun i glasset med en duft af tørrede figer, kandiseret orangeskal og karamel. Smagen er kraftfuld og fyldig med stor sødme og noter af tørret frugt og karamel.

En god ledsager til søde desserter. Serveringstemperatur: 10-12°C.

KARAKTER Tør ● — ● — ● — ● — ● Sød

FYLDE Let ● — ● — ● — ● — ● Kraftig

Cream Sherry fremstilles ved at tilsætte en anelse Pedro Ximenes Sherry til en Oloroso, der så bliver mere sød og cremet i sin struktur. Denne Cream Sherry er fremstillet af Garvey på Palomino og Pedro Ximenes druer.

Sherry fremstilles af druer som høstes i Jerez-distriktet i Spanien. Efter den alkoholiske gæring bliver der tilført alkohol og styrken på vinen kommer op. Som udgangspunkt er al Sherry tørt, men bliver sidenhed tilsat sødme.

Sherry kommer fra den sydlige del af Spanien, i området der rettelig hedder Jerez. Her fremstilles en af verdens største og mest komplekse vine, Sherry. Størstedelen fremstilles på den relativt neutrale Palomino drue, hvor det meste af smagskompleksiteten kommer fra de unikke lagringsmetoder der bruges til at fremstille de forskellige typer af Sherry.

Garvey er et af de ældste huse i området, grundlagt helt tilbage i 1780 af William Garvey, en irsk aristokrat. Han fik hurtigt Garvey til at være en af de førende producenter i området og trods skiftende ejerskab er Garvey stadig en af de førende bodegaer i området.