

# DRINKS.

## Harveys Bristol Cream Sherry 100cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	SHBC1000
Alkoholgehalt	17.5%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Jerez de la Frontera, Cádiz
Abfüller	Whyte and Mackay Limited St Vincent Plaza 319 St Vincent Street Glasgow G2 5RG
Marke	Harveys
Typ	Sherry
Anwendung	pur (auf Eis bzw. bei 12°C) oder für Drinks und Cocktails, gerne auch zum Verfeinern von Desserts
Degustationsnotiz	fruchtig, nussig und ausgereift mit Anklängen von Trauben und Holz.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	im Solera-Verfahren gereift; aus den Traubensorten Palomino und Pedro Ximénez hergestellt (Blend aus Fino-, Amontillado-, Oloroso- und Pedro Ximénez-Weinen)
Ehrungen	International Wine & Spirits Competition 2015: Bronze International Wine Challenge 2015: Bronze



Zutaten                      Ein Zutatenverzeichnis ist nach  
Art. 16 Abs. 4 der  
VERORDNUNG (EU) Nr.  
1169/2011 nicht erforderlich.

## **Beschreibung**

Der Bristol Cream Solera Sherry in der ansprechend dunkelblauen Flasche stammt aus dem Hause Harveys und wird bereits seit 1882 hergestellt. Damals wurde der Wein noch fassweise nach Bristol, Grossbritannien, geschifft und dort von den Mitarbeitern des Weinhändlers geblendet und vermarktet. Erst in den 1970er Jahren baute Harveys eine Präsenz in der Jerez-Region - dem Ursprung aller Sherrys - auf. Das Klima in Jerez mit seinen milden Wintern und heissen Sommern sowie 300 Sonnentagen im Jahr stellt die idealen Bedingungen für die Kultivierung von Palomino- und Pedro Ximénez-Trauben. Dass sich ein Produkt wie der Bristol Cream Sherry so lange am Markt halten kann, spricht bereits für sich: Bei dem süssen, dunklen Wein handelt es sich um einen Blend aus den besten Fino-, Oloroso-, Amontillado- und Pedro-Ximénez-Weinen (80% Palomino, 20% Pedro Ximénez), der mehrere Jahre lang im Solera-Verfahren reifte. Bei jenem Verfahren sind drei Fassreihen übereinander gestapelt und nur aus der untersten Reihe wird der Wein abgefüllt - sobald wieder etwas Platz im Fass ist, füllt man von den darüber liegenden, jüngeren Weinen nach. Dies hat ein quasi kontinuierliches Blending zur Folge, was die Angabe eines definitiven Alters erschwert. Der Harveys Bristol Cream Sherry sollte am besten bei 12°C oder auf Eis getrunken werden. Gerne kann er auch mit Vermouth, Bitters, Likören und Säften zu Cocktails kombiniert werden.