

DRINKS.

Williams & Humbert Dry Sack Canasta Cream Sherry 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800084
Alcool	19.5%
Contenu	75cl
Pays	Espagne
Région	Andalousie
Embouteilleur	Bodegas Williams & Humbert, C tra. Nacional IV, Km 641, 11408, Jerez de la Frontera, Cádiz, Espagne
Marque	Bodegas Williams & Humbert
Type	Sherry
L'usage	pur ou sur glace en dessert
Dégustation	Au nez, arômes de noix séchées avec des notes de raisins secs et de sucre brun. La bouche est veloutée et douce.
Désignation commerciale	Vin de liqueur
Détails	à partir de raisins Palomino et Pedro Ximenes
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

L'histoire de Bodegas William & Humbert remonte à 1877. À l'époque, Alexander Williams et Arthur Humbert se sont associés pour créer une entreprise viticole, Alexander étant un expert en matière de

Sherry et Arthur étant plus spécialisé dans le domaine du commerce international. Depuis le début, une partie des Sherrys et Brandys de haute qualité est toujours stockée dans des fûts en bois pour servir de base à leurs créations. La famille Medina a ensuite rejoint l'entreprise. Depuis les années 1960, quatre d'entre eux ont eux-mêmes travaillé dans différentes distilleries de Sherry, jusqu'à ce qu'ils estiment que le moment était venu de produire leur propre Sherry. Ils se sont assez rapidement concentrés sur le marché international et se sont progressivement étendus en rachetant d'autres marques. William & Humbert a été l'une de ces acquisitions et, depuis toujours, ils se sont appropriés le nom de l'entreprise. Les raisins du Dry Sack Canasta Cream Sherry proviennent du triangle d'or andalou, en Espagne, entre Sanlúcar de Barrameda, Jerez de la Frontera et El Puerto de Santa Maria. Seuls les raisins des variétés Palomino et Pedro Ximenes sont utilisés.

Canasta Cream est l'une des cream sherries les plus populaires et les plus connues d'Espagne. La douceur fruitée de Canasta Cream est le résultat d'une composition harmonieuse des meilleures sherries Oloroso et Pedro Ximenez. Il est de couleur acajou, d'un parfum subtil et d'un excellent goût délicatement sucré, légèrement noiseté. Canasta Cream se déguste de préférence avec des friandises sucrées, au dessert, avec des pâtisseries fines et avec le café.