



### Premium cream classic

#### Weingut

Jede Weinregion der Welt hat eine Handvoll Spitzenbetriebe und ein oder zwei prestigeträchtige Aushängeschilder, welche für das Renommée der jeweiligen Region stehen. In Sachen Sherry und Brandy ist das genau so und die Bodega Rey Fernando de Castilla ist in Jerez unbestritten das Exklusivste, was sich dort finden läßt. Auch architektonisch ist der Betrieb ein wunderschön erhaltenes Juwel - hier wird die Tradition der Solera bei Sherry und Brandy seit dem frühen 19. Jahrhundert praktiziert. Im Gegensatz zu den big player wird bei Fernando de Castilla noch sehr handwerklich produziert und die Mengen betragen nur ein Bruchteil dessen, was die großen Sherry-Bodegas ausstoßen. Außerordentlich ist der Aufwand, da in jedem Jahrgang zuerst auch mal teure neue Barriques verwendet werden, bevor die Sherry dann in die Solera gelangen bzw. der Brandy in die nicht mehr verwendeten Sherryfässer umgezogen wird. Bei den Sherry bildet die Classic Range die Basis, die aber schon erheblich länger gelagert sind als viele Premium-Sherry anderer Erzeuger. Unübertroffen, rar und große Handwerkskunst die Sherry der Antique-Klasse, die in Anbetracht ihres Alters, der Geschmackstiefe und der Exklusivität schon wieder geradezu preiswert sind.

#### Bewertungen

90 Punkte

Guía Peñin

#### Expertise

<b>Alkohol in % Vol.:</b>	<b>17.5</b>
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>süß</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Jerez</b>
<b>Rebsorten:</b>	<b>Palomino, Pedro Ximénez</b>

#### Vinifizierung

Der Basiswein ist ein Fino, dem konzentrierter Most zugefügt wird. Somit gewinnt er in Fülle und Süße, ohne die typischen Tönungen des Solera-Ausbaus zu überdecken.

#### Sensorik

Strohgelb. Zartes Aroma nach reifen Mandeln. Süßer Geschmack, angenehm weich und rund am Gaumen.

#### Passt gut zu

verschiedenen Nachspeisen, sowie feinsten Leberpasteten

#### Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

15 Jahre

#### Tipp

Der Premium Cream Classic ist ein intensiv süßer Sherry mit sehr langem Nachhall, der überwiegend als Begleiter von Nachspeisen getrunken wird, aber auch ausgezeichnet zu Blauschimmelkäse und anderen kräftigen Käsesorten passt.