

Sherry Pale Cream

Specificaties

Afkomst: DO Montilla- Moriles	Smaakprofiel Sherry Medium zoet, nootachtig en aromatisch
Alcoholpercentage: 14,5%	Kleur/soort: sherry Pale Cream
Serveertemperatuur: 7°C	
Serveertip: : Ideaal in combinatie met paté, vers fruit, desserts, kazen en tapas.	
Rijping: Pale	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: 100% Pedro Ximénez Wijnbouwer: Bodega Navarro



Pale cream is een recente toevoeging aan de verschillende soorten sherry's. Gemaakt net als Fino sherry, in solera systeem onder een laagje flor. Aan Pale cream wordt geconcentreerde druivenmost - (concentraat van druivensuikers en sappen) toegevoegd tijdens de rijping, zodat men een vleugje zoetheid geeft aan de oorspronkelijke droge sensatie van sherry. Daardoor is Pale Cream zachter van aard dan andere sherry's.

Eerder zoete sherry met licht gouden kleur. In de neus typische sherry aroma's (deeg, hazelnoot). In de mond, lichtvoetig en fris. Delicate zoete touch waardoor het bittertje dat men gewend is van sherry wordt gereduceerd.

Probleemloos voor langere tijd (geopend) houdbaar

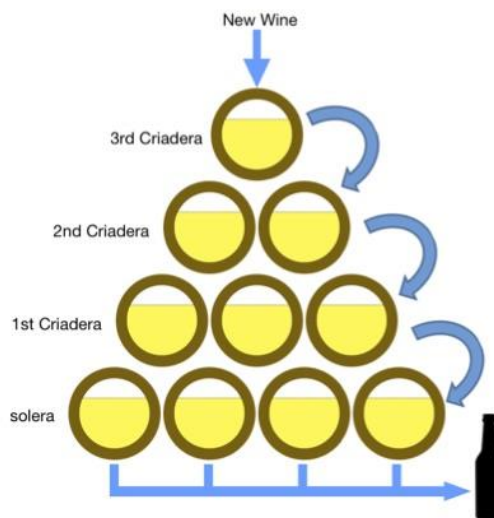
In verband door de unieke samenstelling, kan deze wijn ondanks opening, nog maanden bewaard worden.

Het Solera systeem:

Het solera systeem bestaat uit een piramide vorm van gestapelde wijnvaten.

De onderste rij is de Solera, hieruit tapt men de wijnen. Elke rij boven de Solera wordt een Criadera genoemd, zo heeft men van onderaan begonnen het 1^e criadera, het 2^e en het 3^e. Bovenaan, in het 3^e criadera wordt er aangevuld met wijn van de laatste oogst.

De keldermeester, welke verantwoordelijk is voor de wijnbereiding - zal ongeveer eens in de drie maanden de wijn voor maximaal 1/3 uit de solera vaten bottelen. Deze vaten worden vervolgens weer bijgevuld met wijn uit de 1e criadera. De 1^e criadera wordt aangevuld door de 2^e enzovoorts. Naarmate de wijn langer in het solera-systeem verblijft, zal de smaak steeds complexer worden. Aangezien men nooit een volledig vat leegtapt bevatten Solera systemen zodoende resten wijn die er al vanaf hun oprichting in zitten. Een solerasysteem met oprichtingsdatum 150 jaar geleden bevat dus ook wijn van 150 jaar geleden!



De vaten worden echter steeds maar voor 5/6^e afgevuld. Deze luchtruimte boven de wijn is nodig voor de ontwikkeling van de 'flor' van op wijn.

Flor is een gunstige schimmel die voor een specifieke gisting van de sherry zorgt. Doordat flor de zeelucht opneemt krijgt de sherry een licht ziltige smaak.

Om Fino of Manzanilla sherry te krijgen wordt de flor gedurende de ganse gisting op de sherry gelaten dit zorgt ervoor dat de sherry niet in contact komt met zuurstof. Wordt deze verwijderd na een bepaalde rijpingsperiode, dan krijgt men Amontillado sherry.