



Bodegas de la Cuesta Amontillado Medium Dry

Aperitif - Sherry

Ein idealer Sherry, weder zu süß noch zu trocken.

0,75 Liter - 17,5 % vol

Enthält Sulfite

€ 11,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 8,75

Artikel: Amontillado Medium Dry, Bodegas de la Cuesta

Land: Spanien

Region: Jerez

Kategorie: Sherry, halbtrocken

Klassifizierung: DO

Erzeuger: José de la Cuesta

Rebsorte: 95% Palomino und 5% Pedro Ximénez

Alkohol: 17,5 % vol

Restzucker: 50 g/l

Säure: 4,9 g/l

Charakteristik: Er ist weder zu süß noch zu trocken, es ist der ideale Sherry.

Farbe: Hell, bernsteinfarben.

Aroma: Üppiges, weiches und beinahe süßes Bouquet.

Geschmack: Sehr tiefgründig am Gaumen. Leichte Anklänge nach Nüssen und Rosinen, wunderbare Reife und Konzentration.

Trinktemperatur: Zimmertemperatur oder leicht gekühlt bei 6-7°C servieren. Einmal geöffnet soll der Sherry im Kühlschrank gelagert und innerhalb einer Woche getrunken werden.

Serviervorschläge: Als Aperitif zu Tapas, besonders zu Nüssen oder Fleisch, Geräuchertem und kräftigen Fischgerichten.

Aus der Vergärung der Rebsorte Palomino erhält man zunächst einen trockenen Weißwein mit einem Alkoholgehalt von 11 bis 13 Prozent. Dieser junge Wein wird mit Weingeist auf den gewünschten Alkoholgehalt aufgespritzt und in ein 500-Liter-Fass gefüllt. Dieser Wein altert zunächst für ein Jahr. Danach wird er in einem speziellen Verfahren, dem "Solera (y Criadera)"-System ausgebaut und durch die Zugabe von Pedro Ximénez veredelt. Dies verleiht diesem Sherry einen leichten mittleren süßen Charakter.

Die Marke Cuesta hat ihren Ursprung in dem berühmten Sherry-Haus José de la Cuesta, welches sich seit 1932 im Besitz der Caballero-Familie befindet. Die Caballero-Familie besitzt des weiteren das Prestige-Weingut Vina Herminia, welches bereits um 1830 ihre ersten Weinkeller in Spanien gründete.

Der stete Anspruch nur beste Weine und Sherries höchster Klasse zu erschaffen und Dank des Könnens seiner Kellermeister ist die Familie Caballero bekannt für höchste Qualitäten.

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Luis Caballero S.A.

Anschrift: C/ San Francisco, 32, 115000, El Puerto de Santa María (Cádiz) Espana

Datenblatt : Bodegas de la Cuesta Amontillado Medium Dry

Weinquelle Lühmann OHG, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 19.03.2025