Weinquelle®
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

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

€ 12,67 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 9,50

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 aufgespritet 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.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Zutatenliste: Trauben, konzentrierter Traubenmost, Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe, Säureregulatoren(Weinsäure (L(+)-)), Konservierungsstoffe(**Sulfite**), Stabilisatoren(Kaliumpolyaspartat).
Allergene: **Sulfite**

Datenblatt : Bodegas de la Cuesta Amontillado Medium Dry

Produktdetails

Nährwertangaben (pro 100 ml)

Brennwert:	465 kJ / 112 kcal
Fett:	0 g
davon Gesättigte Fettsäuren:	0 g
Kohlenhydrate:	3,3 g
davon Zucker:	3,3 g
Eiweiß:	0,1 g
Salz:	0,02 g

Weitere Angaben

Ursprungsland:	Spanien
Unternehmen:	Luis Caballero S.A.
Anschrift:	C/ San Francisco, 32, 115000, El Puerto de Santa María (Cádiz) Espana

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: 01.10.2026