Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Bodegas de la Cuesta Moscatel

Aperitif - Sherry

Leicht und frisch mit rosiniger Süße.

0,75 Liter - Vol 17%

Enthält Sulfite

Artikel:	Bodegas de la Cuesta Moscatel
Land:	Spanien
Region:	Jerez
Kategorie:	Sherry, süß
Klassifizierung:	DO
Erzeuger:	José de la Cuesta
Rebsorte:	100% Moscatel
Alkohol:	17%
Restzucker:	233 g/l
Säure:	4,9 g/l
Charakteristik:	Bernsteinfarben, dichte Säure und ein Gefühl der Leichtigkeit und Frische kombiniert mit dem Geschmack von Rosinen.
Trinktemperatur:	Servieren Sie ihn gekühlt bei 6-7°C in einer Copita. Einmal geöffnet soll der Sherry im Kühlschrank gelagert und innerhalb einer Woche getrunken werden.
Serviervorschläge:	Sehr schöner Digestif zum Abschluss eines Essens. Perfekter Begleiter zu süßen Desserts, z.B. süße Eier-Nachspeisen.

Aus der Vergärung der Moscatel-Rebe 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 verschnitten.

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
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 Moscatel

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 26.03.2024