

61285

## Cream P.X. "Marqués de Poley"

Toro Albalá

### Kurze Geschmacksbeschreibung

Süß, balsamisch, Nussaromen, Patisserie, Karamell, zarterer und salziger Abgang.

<b>Kategorie</b>	Edelsüße Weine
<b>Rebsorten</b>	Pedro Ximénez
<b>Trinkreife</b>	jetzt bis 2035
<b>Trinkempfehlung</b>	Dessertwein und wunderbarer Begleiter zu dunkler Schokolade, Mandelgebäck und zum Kaffee.
<b>Probieren Sie auch</b>	Fino del Lago "Electrico" mind. 10 Jahre Reife

### Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Der Cream ist das Ergebnis einer Verschmelzung von Oloroso und PX, sowie einem langen Reifeprozess von mind. 10 Jahren in Fässern aus amerikanischer Eiche.

Die Weine reifen nach dem Verschnittverfahren der "criaderas und soleras" in Eichenfässern (max. 1 000 l) über mindestens zwei Jahre, beim Fino unter einer "Flor" Hefedecke, die die Oxidation verhindert (daher die helle Farbe). Der natürlich süße Pedro Ximenez wird aus an der Sonne getrockneten Trauben gekeltert und erfährt eine alkoholische Teilgärung.

Südlich von Córdoba, im Herzen Andalusiens herrscht kontinental beeinflusstes Mittelmeerklima mit langen, heißen und trockenen Sommern und kurzen, kalten Wintern. Tiefe, mäßig bis stark kalkhaltige Böden, besonders im Norden mit Oberböden aus einer dicken, kalkreichen Schicht aus weichem, weißen Mergel (die sogenannten Alberos). Sie reflektieren das Sonnenlicht und bewahren so die Böden vor dem Austrocknen.



WEINHANDLUNG  
**BREMER**  
GÖTTINGEN

seit 1786



**Nettofüllmenge**  
0,50 l

**Ursprungsland**  
Spanien

**Gebiet / Region**  
Montilla-Moriles

**Weingut / Hersteller**  
Toro Albalá

**Kartoninhalt**  
12er Karton

**Allergiehinweis**  
Enthält Sulfite

**Alkoholgehalt**  
17%