Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

638026
Solera 1847 Cream Sherry Dulce 18% vol

Gonzalez Byass

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Samtiger Genuss
	Geschmacksrichtung	fruchtsüss
	Leitaromen	Karamell, Gewürze, Walnuss
	Speise oder Anlassempfehlung	Dessert · On Ice

Alkohol	18 % vol.
Verschluss	GRIFFKORKE
Enthält:	Sulfite

Samtiger Cream Sherry für genussvolle Momente.

Solera 1847 verbindet Oloroso mit Pedro Ximénez zu einem samtig-süßen Cream Sherry mit besonders zugänglichem Charakter. Die Verbindung beider Stile schenkt ihm Fülle und eine gefällige Süße. Pur, auf Eis oder zum Dessert zeigt er, wie unkompliziert gereifter Sherry sein kann. Ein idealer Einstieg für Genießer, die es weicher und süßer mögen und dabei nicht auf den Charakter von Jerez verzichten möchten.

Land

Spanien

Mit einer Wein-Anbaufläche von 1,2 Millionen ha ist Spanien das größte Weinland der Welt. Allerdings liegt das Land aufgrund des geringen Hektarertrages (durchschnittlich 20 hl / ha) in der Weinproduktion weit hinter Ländern mit weniger Anbaufläche, wie Frankreich und Italien.
Hauptgrund für die niedrigen Hektar-Erträge ist das trockene, heiße Klima und die geringe Niederschlagsmenge. Die Weinbaugebiete sind über ganz Spanien verteilt. 35 Weingebiete mit zusammen 1 Million ha Rebfläche gehören der kontrollierten Ursprungsbezeichnung "Denominación de Origen (DO)" an.

Region

Jerez

Rund um die südspanische Stadt Jerez entsteht ein außergewöhnlicher Wein. Boden und ein besonderes Klima schaffen auf ca. 10.000 Hektar Rebfläche beste Bedingungen. Viel Sonne (300 Tage Sonnenschein pro Jahr und), hohe Temperaturen (zwischen 4 und 40 Grad Celsius) "Poniente", ein erfrischender, feuchter Wind vom Atlantik, prägen es während der Vegetationszeit, wogegen es im Winter viel regnet.

Erzeuger

Gonzalez Byass

González Byass ist ein traditionsreiches Familienunternehmen aus Jerez de la Frontera in Spanien. Seit 1835 steht das Weingut für hochwertige Sherrys und charakterstarke Brandys, die spanische Herkunft, Handwerkskunst und Genuss vereinen.

Rebsorten

75%	Palomino Fino
25%	Pedro Ximenez

Zutaten

Palomino and Pedro Ximénez grapes, Wine alcohol, Calcium sulphate E-516, Tartaric acid E-334, Caramel colour E-150 d, Sulfur dioxide E-220

Stand 22.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	617
Brennwert in kcal pro 100ml	147
Kohlenhydrate in g pro 100ml	12
davon Zucker in g pro 100ml	12

Stand 22.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de