



## Cream "Isabela" Sherry, A.R. Valdespino, Jerez, Spanien

Da fønikerne for mere end 3.000 år siden vandrede ud over det meste af Europa, satte de ikke kun historiske indtryk til eftertiden. I det solbeskinnede Andalusien i det sydlige Spanien er der efterladt yderligere et minde, nemlig Sherry produktionen. Fønikerne prøvede at udnytte det solrige lands muligheder, og på de 23.000 hektar jord, som er kalkholdig og ideel til vindyrkning plantede de deres medbragte vinstokke – og en ny epoke er startet.

Valdespino-familien har været tilknyttet Sherry-industrien helt tilbage til 1430, men Valdespino blev først grundlagt i 1875. Man vidste derfor fra mange års erfaring, at de geografiske forhold til produktion af god Sherry var til stede. Dog mente de, at Sherryen med den rette produktion kunne gøres "lige det bedre" og ud fra dette grundlag, producerer Valdespino i dag Sherry af udsøgt kvalitet.

### Cream "Isabela" Sherry

---

Denne Sherry er et blend af Oloroso Sherry (75% Palomino) og Pedro Ximénez Sherry (25% Pedro Ximénez). Sødmen som denne Sherry besidder, stammer fra Pedro Ximénez Sherry'en, der er produceret på druer der har tørret i solen i et par uger.

Cream "Isabela" har en mørk mahogni farve og en dejlig duft af tørrede frugter og eg. Smagen er sødmefuld, blød og kompleks med en lang velafbalanceret eftersmag.

Sherryen kan anbefales til foie gras, dessert og frisk frugt.



### Årgang

---

NV.

### Distrikt

---

Jerez.

### Druesorter

---

Se venligst til venstre.

### Produktionsmetode

---

Solera.

### Lagring

---

Lagres i mindst 4 år på egetræsfade.

*Johs. M. Klein Distribution A/S*

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby  
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk