712301

CROFT ORIGINAL PALE CREAM

Croft

Spanien

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: attraktive, blassgoldene Farbe
Duft: delikates Bouquet von Blüten und Nüssen mit feiner Balance von hefigen, blumigen, fruchtigen Aromen und einem eleganten Hauch Eichenholzwürze
Geschmack: leicht und erfrischend, die feine, cremige Süße verleiht Croft Original eine geschmeidige Fülle am Gaumen, ohne das Geringste seiner duftigen Frische einzubüßen, sehr elegant, frisch und harmonisch

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	sonstige
Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410005421052 8410023017985

ANALYSE

Alkoholgehalt	17.5 %Vol
Restzucker	110.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Gonzalez Byass S.A. 11403 Jerez de la Frontera

WEINBEREITUNG

Zur Bereitung des Croft Original Pale Cream Sherrys werden nur die feinen ersten Palomino-fino-Moste, die aus der Presse fließen, aufgefangen, umgehend in die Fermenter gelegt und zu einem Wein mit rund 11 bis 12 Vol.- % Alkohol vergoren. Dieser leichte Wein wird dann mit Weingeist auf 15,5 Vol.-% Alkohol verstärkt und ins Croft Solera überführt. Die Alkoholkonzentration ist entscheidend für die Entstehung der Flor. Liegt sie bei den gegebenen rund 15,5 Vol.-%, so bilden die heimischen Hefepilze im feuchtwarmen Mikroklima der Bodega auf ganz natürliche Weise die dicke Kahmhaut, die sich nun wie ein Schutzschild auf die Weinoberfläche legt, den Wein luftdicht abschließt, ihn zugleich mit Nährstoffen versorgt und ihm sein typisches, leicht nussiges Aroma verleiht. Um der Flor genügend Platz und Sauerstoff zu lassen, werden die 600-Liter-Fässer aus amerikanischer Eiche nur je zu fünf Sechsteln mit Wein befüllt. Drei Jahre reift Croft Original in diesen Fässern im Solera-System unter der Flor. Er wird dann mit Traubenmostkonzentrat zum Cream gesüßt, der Alkohol heraufgesetzt und der Pale Cream ein weiteres Jahr in amerikanischen Eichenfässern ausgebaut, bevor man ihn als Croft Original Pale Cream auf die Flaschen zieht und für den Handel freigibt.

PRODUZENTEN-INFO

Croft ist ein traditionsreicher Name für Konsistenz, Erfahrung und Authentizität. Croft's Original Sherrys reifen für mindestens vier Jahre im Solera System und sind zu 100% aus der authochthonen Rebsorte Palomino Fino gekeltert.

Croft ist ein jahrhundertealtes Traditionshaus mit einer der modernsten Kellereien in Jerez. Vor allem aber ist Croft Erfi nder des beruhmten Pale Cream Sherrys. In den 1970er Jahren hatte man diese neue „blasse" Variante des klassisch dunklen Cream Sherrys auf den Markt gebracht und einen internationalen Bestseller gelandet. Oft kopiert, bleibt Croft das Original. Die Bodega erzeugt außerdem einen besonderen Pale Dry. Seit 2001 gehört Croft Sherry in Jerez zur González Byass Familie.