



## Merito Cream

Sherry Cream säger ni, är inte det sånt som gamla tanter på Östermalm dricker? Jo det är det säger vi, och är det några som har koll så är det gamla tanter på Östermalm. Faktum är att det här är något av det godaste, och för att använda ett slitet uttryck, mest prisvärda man kan tänka sig.

---

|          |                                       |              |                      |
|----------|---------------------------------------|--------------|----------------------|
| TYP:     | Starkvin                              | PRODUCENT:   |                      |
| LAND:    | Spanien                               | URSPRUNG:    | Jerez                |
| ÅRGÅNG:  |                                       | ALKOHOLHALT: | 17 %                 |
| CONTENT: | 375 ml                                | ARTIKELNR:   | 8380                 |
| DRUVA:   | Palomino (50%)<br>Pedro Ximenez (50%) | PASSAR TILL: | Dessert, Kanelbullar |

---

85 kr

### Karaktär

Generös, komplex och söt med inslag av torkad frukt, valnötter, knäck, kanel och choklad.

### Passar till

Allehanda nöt- och chokladbaserade desserter men faktiskt också till en klassisk kanelbulle eller för den delen en kanellängd för den som vill slå på stort.

### Vinifikation

Cream är beteckningen för en söt sherry där den torra oloroson blandas med den übersöta PX:en så att en fantastisk balans mellan sötma och oxidation uppstår. Druvorna skördas från vingårdar runt om i Jerez och efter sedvanlig jäsnings på ståltank och efterföljande uppsprutning till 17% så lagras vinet 5 år på 500L ekfat.

\* Privatpriser inkl moms