

# Harveys Bristol Cream



## PÄRITOLU

Hispaania, Andaluusia, Jerez-Xeres-Sherry

- Bristolis linnas Inglismaal 1796 aastal rajatud veiniga kauplev ettevõte;
- „Cream“ šerri stiil ja kuvand pole muutunud 1882. aastast, kui selle segasid vennad John Harvey II ja Edward Harvey erinevatest Fino, Oloroso, Amontillado ja Pedro Ximenez šerridest Bristolis. Ühtlasi on see enimmüüdud šerri maailmas ja on villitud jätkuvalt „Bristolis sinisesse klaaspudelisse“ alates 1970 ndatest aastatest;
- 2010 aastal müüdi Harveys brändi Suntory Beverage & Food Ltd (Beam Suntory) ja 2016 aastast on brändi omanikuks Grupo Emperador Spain S.A. (Alliance Global Group),

## VIINAMARJAD

80% Palomino, 20% Pedro Ximenes

- peamised šerri valmistamisel kasutatud marjasordid Andaluusias

## VEIN

Täidlase iseloomuga, magus kangendatud vein

- Värvilt sügav, kerge merevaigu alatooniga kuld kollane;
- aroom täidlane, tsitruseliselt puuviljane, kerge oküdatsiooni noodiga. Tunda kuivatatud viigimarju, aprikoosimarmelaadi, üleküpsenud apelsine, röstitud mandleid ja mett. Aroomilõppu lisandub kuivatatud apelsinikoort;
- maitse on täidlaset puuviljane ja magus. Tunda üleküpsenud viigimarju, rosinaid, karamelli ja röstitud mandleid-pähkleid ning veidi kakaod. Järelmaitse pikk ja rosinane, lisandub karamelliseeritud apelsine;
- marjad on korjatud erinevates Andaluusia veinipiirkondadest – Jerez de la Frontera, Sanlucar de Barrameda ja El Puerto de Santa Maria .Vein segatakse kokku Fino, Oloroso, Amontillado ja Pedro Ximenez šerridest, mis on eelnevalt laagerdunud “solera” meetodil suurtes tammevaatides.

## VEINI SOOVITUS

Mandlitest-pähklitest magustoitud, tugevamad juustud.

## SERVEERIMISTEMPERatuur

Jahutatuna 10 -12°C väikesest portveini (dessertveini) klaasist

## ALKOHOLISISALDUS

17,5 %

## MAHT

0.1L / kastis 12



5010277010188