



**90 points Wine Enthusiast  
+ blandt "Best Buys of 2008"**

**89 points Wine Spectator  
+ blandt "Top 2008 Values"**



Vin: Emilio Hidalgo  
Producent: Morenita Cream sherry  
Drue: 80% Oloroso (på Palomino Fino) og 20% Pedro Ximénez  
Alkohol: 17%  
Restsukkerindhold: ca. 100 gram/liter

### Vinificering og modning

Morenita Cream har været turen gennem soleraen. Blandingen af de to vintyper har givet en sød, men ikke sliksød eller tung hedvin, der er fremragende sammen med desserter, hvor andre søde vine ellers har det umådelig svært.

### Smag

I duft og smag får man et intenst indtryk af rosiner, nødder, vaniljebudding, karamel, lidt bergamot og citrusskal. Viskositeten er høj og vinen har masser af fylde, men alligevel bibeholdes en god syre, der giver balance, lysten til det næste glas og gastronomisk mening. Eftersmagen har både længde, dybde og renhed.

### Nydes til

Nyd vinen til eksempelvis iscremer, til tørrede, syltede frugter (genial til syltede svesker), karamelbudding/crème caramel og i det hele taget til desserter med en karamelliseret smagsdominans.

### Serveringstemperatur

10-12°C

(Indeholder sulfitter)

