

## Juan Piñero Cream

*Bodegas Juan Piñero was een Almacenista die zijn wijnen verkocht aan bodega's Argüeso en La Gitana. Vanaf 2013 zijn ze zelf gaan bottelen. Ook namen zij de voorraden en oude merk Maruja Manzanilla van Bodegas Terry over.*

*De bodega ligt in het midden het stadje Sanlúcar op de Calle Traslolsa vlak bij de rivier de Guadalquivir. Om zoveel mogelijk smaak te behouden worden de wijnen maar zeer zicht gefilterd.*

*De Manzanilla Jarona is een zeer frisse en elegante Manzanilla die maar 3 tot 4 jaar onder flor rijpt en daardoor zeer fris en zacht is. De druiven komen allemaal van één wijngaard van Ibarizabodem (kalk) in Sanlúcar; een single vineyard dus.*

Land:	Spanje
Streek:	Andalucia
Appelaltie:	DO Jerez-Xérès-Sherry
Wijnmaker:	Ramiro Ibáñez
Wijngaard(en):	Single vineyard op Ibarizabodem net boven het stadje Sanlúcar de Barrameda Rijping: 12 jaar op Amerikaans eiken vaten volgens het 3-vats criaderasysteem.
Druivensoorten:	Palomino (75%) en Pedro Ximénez (25%)
Stijl:	intens zoet
Neus:	Toffee, maplesiroop, honing en rozijntjes
Mond:	gesuikerde noten, rozijnen, karamel
Spijs:	Diverse custards, cremes, bavaroises en ijssoorten. Bij voorkeur notige smaken, chocolade of vanille.
Website:	<a href="http://www.bodegasjuanpinero.com">http://www.bodegasjuanpinero.com</a>

