

Cerri Merry

Producent: Tenuta Cavalier Pepe



Cerri Merry is geboren uit een oud familie recept dat de smaak van de amarena kers combineert met die van de aglianico druif uit onze wijngaarden. Het resultaat is een smaakvolle wijn met een complex aroma en veel finesse, zonder te alcoholisch te worden.

Regio: Campania.

Zone: Luogosano - Avellino.

Druivenrassen: 100% Aglianico

Wijnbereiding: Als de druiven volledig rijp zijn worden ze geoogst en ontdaan van hun steeltjes. Dit wordt gevolgd door een koude in weking om zo de extractie van fruitige aroma's en Anthonissen te optimaliseren, gevolgd door een fermentatie op gecontroleerde temperatuur. Nadat de wijn minimaal één jaar heeft gerijpt, beginnen de voorbereidingen voor het maken van Cerri Merry, volgens ons geheime recept. Hierbij gebruiken we het sap en een infusie van bladeren van de amarena kers, natuurlijke alcohol en suiker.

Geur: Bosvruchten and zwarte bessen, met een complex bouquet van specerijen and drop.

Smaak: Zeer expressief, fruitige aroma's, specerijen, zacht en niet te alcoholisch..

Kleur: Intens robijn rood

Waarbij: uitstekend bij dessert met kersen en chocolade maar ook in cocktails en als aperitief

Serveertemperatuur bij dessert: 14°C - 16°C

Inhoud: 0.5L

Alcoholgehalte: 20.5 % vol.

Cerri Royal: voeg 5ml Cerri Merry toe aan een glas mousserende wijn of Champagne.

Cerri Breeze: Mix 1/3 Cerri Merry, 1/3 Mousserende wijn en 1/3 tonic met elkaar.

Cerri Max: Mix in een shaker mix 1/2 Cerri Merry, 1/4 sinaasappelsap en 1/4 tonic.

