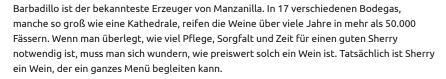




BARBADILLO, Sanlúcar de Barrameda

Im Jahre 1821 gründeten die Brüder Barbadillo ihre Bodega in Sanlúcar de Barrameda, an der Mündung des Guadalquivir in den Atlantik. Das einzigartige Mikroklima dort mit seiner hohen Luftfeuchtigkeit und mehr als 3.000 Sonnenstunden im Jahr ist ideal für die Erzeugung hochwertiger Sherries. Nirgendwo sonst im magischen Sherry-Dreieck, das von den Orten Jerez, Sanlúcar und Puerto de Santa Maria gebildet wird, wächst die Florhefe dichter. Diese Florschicht schützt die Weine in den nur zu 5/6 gefüllten Fässern vor Oxidation, so dass diese in den Soleras mehrere Jahre reifen können, ohne ihre Frische zu verlieren. Sherry wird aus der Palomino Fino Traube gekeltert, nur der Vorlaufmost wird für die Erzeugung der Finos verwendet. Da die Finos in Sanlúcar besonders fein und elegant sind, haben sie dort einen eigenen Namen: Manzanilla. Vom Meer her weht beständig ein Wind, die salzhaltige Luft verleiht den Manzanilla-Weinen ihre typische, feine salzhaltige Geschmacksnote.





Amontillado Medium Dry Sherry

Wenn ein Fass mit Fino Sherry in den ersten drei Jahren die schützende Florhefeschicht verliert, oxidiert langsam der darin befindliche Wein. Er wird dann ein wenig mit Alkohol verstärkt und die Fässer spundvoll gefüllt. So entwickelt er ganz andere Aromen als ein Fino. Bernsteinfarben, mit betörendem Duft nach Nüssen, Tee, Teakholz und Tabak, am Gaumen eine ganz dezente Süße im trockenen Geschmack. Durch sein Cognac-artiges Profil auch ideal als Digestif, zu Nüssen, Käse oder zur Zigarre. Mindestens 10 Jahre gereift.

Weinsorte:	
Trinken bis:	2028
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	

