

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.

Barbadillo ist der bekannteste Erzeuger von Manzanilla. In 17 verschiedenen Bodegas, manche so groß wie eine Kathedrale, reifen die Weine über viele Jahre in mehr als 50.000 Fässern. Wenn man überlegt, wie viel Pflege, Sorgfalt und Zeit für einen guten Sherry notwendig ist, muss man sich wundern, wie preiswert solch ein Wein ist. Tatsächlich ist Sherry ein Wein, der ein ganzes Menü begleiten kann.

Amontillado Castillo Bota Unica 1 de 3



Der hoch komplexe Duft im Castillo Amontillado aus Fass 1 (Bota Unica = Einzelfass-Abfüllung) zeigt Noten von weißen Mandeln, Paranüssen und etwas Toffee. Auf Akzente von schwarzem Tee, Kräutern und floralen Noten folgen Datteln, getrocknete Feigen und Aprikosen, gar etwas Pfirsich, alles dicht ineinander verwoben, untereinander abwechselnd, nuanciert, aufregend und spannend, aber immer elegant bleibend. Nussig und recht trocken startet er am Gaumen, zunächst recht schlank wirkend, doch dann breitet er sich raumfüllend aus, füllt jede Ecke im Mund, bleibt immer nussig. Säure und Alkohol sind perfekt eingebunden, nichts ist zu viel und nichts fehlt. Alles am richtigen Platz, er verströmt Eleganz und Finesse, sein langes, salzig geprägtes Finale lässt sich nicht in Sekunden, sondern eher Minuten ermessen. Perfekt zu gereiftem Käse, zu Nüssen, zum Meditieren. 357 halbe Flaschen wurden im Juni 2024 gefüllt.

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2030**
Inhalt:	**0,375 L**
Passt zu:	