



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.



Pedro Ximenez La Cilla

Die Trauben aus der Sorte Pedro Ximenez werden für den La Cilla nach der Lese auf Strohmatten getrocknet und schrumpfen rosinenartig ein. So wird ein extrem süßer Wein erzeugt, der seinesgleichen sucht. Ein nach mindestens 5 Jahren im Fass gereifter, gewaltig dichter Wein, der trotz seiner Opulenz nie schwerfällig wirkt. Eine großartige Komplexität lässt jeden Schluck zu einem Erlebnis werden. Am Gaumen Zartbitterschokolade und Rosinen, so passt er zu vielen Desserts. Ein Genuss auch zu Vanilleeis.



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