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.

Manzanilla passada en rama Pastora

Der Manzanilla Pastora reift unter der Florhefeschicht, die ihn vor Oxidation schützt, zunächst in der gleichen Solera, in der auch der Solear ausgebaut wird. Um ihm aber mehr Körper, Kraft und Flor-Chararkteristik mitzugeben, reift er weitere zwei Jahre in der kleinen Pastora-Bodega, also insgesamt 8 Jahre. Daher rührt die Bezeichnung passada = gereift. En rama bedeutet, dass er unfiltriert direkt aus dem Fass abgefüllt wird. Er wird von Barbadillo zwar in verschiedenen Flaschengrößen bis hin zur Magnum angeboten. Wir glauben aber, dass er in halben Flaschen (0,375 L) schneller konsumiert wird und so immer frisch bleibt. Das Motiv seines Etikettes ist so alt, dass es bei Barbadillo keine Aufzeichnungen über seine Entstehung gibt. Lediglich eine uralte Keramikfliese an der Barbadillo-Bodega zeugt von seiner Herkunft. Daher geht man davon aus, dass Pastora die älteste Manzanilla Marke überhaupt ist. Im Duft zeigen sich ähnlich wie beim Solear in erster Linie nussige Noten und die typische Florhefe-Aromatik. Am Gaumen ist er genauso trocken wie der Solear, zeigt aber wesentlich mehr Spannung, Tiefe und Salzigkeit. Super balanciert, harmonisch und hoch komplex kann er ein ganzes Menü begleiten. Traumhaft passt er zu gekochten Garnelen (am besten die rare und sündhaft teure Rotgarnele oder Gamba Roja de Dénia).

Weinsorte:	◯
Trinken bis:	**2027**
Inhalt:	**0,375 L**
Passt zu:	