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.

Palo Cortado Castillo Bota Unica 3 de 3

Der Palo Cortado aus Fass Nummer 3 wirkt irgendwie noch intensiver als die anderen beiden Sherry der Einzelfass-Abfüllungen, aber nicht notwendigerweise besser: Jede der 3 Bota Unica hat eigene Stärken. Beim Palo Cortado sorgt die noch etwas intensivere Konzentration für mehr Kraft. Dies könnte ein Indiz für ein wenig höheres Alter sein. Im Bukett ist er ausladend, üppig, breit, mit Noten von Mandeln, Cashew- und Walnüssen, ein Hauch Meeresbrise meint man zu riechen, getrocknete Feigen, Datteln und Kichererbsenpüree. Die Kraft wird auch von einem etwas höheren Alkoholgehalt von 21,5% getragen, doch die Intensität, die durch höhere Verdunstung verstärkt wurde, macht mächtig Eindruck. Tiefe und Spannung bei einem sich ständig ändernden Aromenwechsel faszinieren über viele Minuten hinweg im hoch komplexen, salzig-mineralischen Finish. 391 halbe Flaschen wurden im Juni 2024 gefüllt.

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