

# Sherry - der besondere Wein



Sherry ist nicht gleich Sherry, er ist ein verstärkter (aufgespritteter) Weißwein und stammt aus einem Gebiet (Dreieck) bei Jerez in Andalusien, an der Costa del Cruz (Südspanien).

Sherry wird fast ausschließlich aus der hellen Palomino Traube (älteste Traube der Welt) gewonnen, seltener sind „Pedro Ximénez“ oder noch seltener „Moscatel“ – Trauben.

Unmittelbar nach der Ernte erfolgt bereits die Qualitätseinstufung in Fino oder aber Oloroso.

Durch den Ausbau im sogenannten „Solera“ (Fass-) System haben die Weine immer eine gleichbleibend hohe Qualität und erhalten eine kontrollierte Reife.

# Sherry - Sorten



**Fino und Manzanilla:** natürlich-trocken – Andalusiens Sonne eisgekühlt (15-17%Alc.)

>>> *Palomino-Traube, Reifung mit Florhefeschicht*

Fino wie auch Manzanilla sind leicht und spritzig, Manzanilla besitzt wegen seiner Herkunft (Sanlucar) am Meer salzige Noten

**Amontillado:** Urtyp unter den Sherrys und gleichzeitig auch der Universellste (16-18%Alc.)

>>> *Palomino-Traube, als Fino klassifiziert dann in der Anfangsphase mit Florhefeschicht gereift und später durch oxydative Reifung ausgebaut*

Zart und pikantes Haselnussaroma charakterisiert ihn

**Amoroso :** Sehr selten, eigentlich ein Oloroso, der vor der Reifung mit *Pedro Ximénez* verfeinert wurde, daher leichte Süße (17-18%Alc). Zwischenstufe zwischen Amontillado und Oloroso

**Oloroso:** Der kraftvolle Sherry für Kenner – duftig, nussig – lang gereift (17-20%Alc.)

>>> *Palomino-Traube, durch Oxydation ausgebaut*

Oloroso (= duftend, wohlriechend) Kräftiger Körper mit Nuss- und Mandelaromen

**Medium:** Halbtrockener Sherry mit würziger Note (15-16%Alc.)

>>> *Blending aus Amontillado und Pedro Ximénez*

Weder trocken noch süß mit sehr interessanter würziger Note

**Cream:** Der andalusische Bestseller – in seiner weichen Süße unerreicht (ca.16%Alc.)

>>> *Blending aus Oloroso und Pedro Ximénez*

Dickflüssig zäh, rund und samtig

**Pedro Ximénez (PX):** Konzentrierteste Süße – ein Feuerwerk an Schoko- und Kaffeearomen (17-18%Alc.)

>>> *trockene „Pedro Ximénez“-Traube*

Zähflüssig mit nachhaltiger Süße und Aromen von Rosinen und reifen Weinbeeren

**Moscatel:** *Delikate Süße – eher selten und sehr feingliedrig und exotisch* (16-18%Alc.)

>>> *trockene, rosinenartige Moscatel-Traube*

Reich und lang, Aromenvielfalt mit Trockenfrucht und Honigaromen

