

Sherry Dry Fino Piconera

Bodegas Las Urtas

REBSORTE	Palomino Fino
LAND	Spanien
REGION	Jerez de la Frontera
QUALITÄTSSTUFE	D.O.
FARBE	Weiss
GESCHMACK	Trocken
RESTSÜSSE	~
SÄURE	~
ALKOHOL	15,5 %
TEMPERATUR	5-8 °C
LAGERDAUER	Mehrere Jahre
CHARAKTER	Kräftig, frisch, rassig, herb
PASST ZU	Apéritif, Tapas, Schinken, Oliven, Meeresfrüchten
INHALT	75 cl
NUMMER	90544



DAS SAGT UNSER SOMMELIER

"Der Begriff "Sherry" rührt vom maurischen Namen Sherish (phönizisch Cera, Lateinisch Ceret) für den heutigen Ort Jerez de la Frontera her. Das Hauptmerkmal fast aller Sherrys ist, dass sie zunächst aus einem trockenen Weisswein aus der Palomino-Traube hergestellt werden. Dieser Wein wird nach vollendeter Gärung mit Branntwein versetzt und so von ursprünglich 11 % - 13 % auf 15,5 % Alkohol aufgespritet. Anschliessend reift er in zu ca. 80 % gefüllten Fässern an der Luft, worauf sich auf dem jungen Wein ein Teppich aus Florhefe bildet, der den Wein vor Oxidation schützt und den Zucker des Weines schlussendlich fast vollständig vergärt.

Alle Sherrys sind somit ursprünglich trocken. Oloroso-Sherry reift hingegen oxidativ, ohne Florhefe. Er wird auf etwa 17 % Alkohol aufgespritet, um die Florhefe abzutöten. Anschließend kommt der Wein in die Solera. Das Solera-Verfahren kann man sich vereinfacht folgendermassen vorstellen: Es lagern mindestens drei Reihen, oft aber auch mehr, übereinander gestapelt. Die Fassreihe am Boden heisst Solera ("die, die am Boden liegt"), die darüber liegenden Reihen nennt man Criaderas. Sie werden von unten nach oben durchnummeriert. Der zum Verkauf bestimmte Sherry wird immer der unteren Fassreihe entnommen. Dabei wird jedem Fass aber nur maximal ein Drittel des Inhalts entnommen. Die entnommene Menge wird aus der Fassreihe darüber nachgefüllt. Diese zweite Reihe wird wiederum aus der dritten Reihe darüber nachgefüllt. Dieses Prinzip setzt sich bis zur obersten Fassreihe fort. Die dort entnommene Menge wird nun mit jungem Wein, dem Mosto, ersetzt.

Helles Goldgelb; Nase erinnert an Trockenfrüchte, feinherbe Noten, Apfel und Mandeln; am Gaumen trocken und würzig, vollmundig, fruchtig-herb mit leichter Bittermandelnote, dabei frisch und rassig."