Fino Sherry «La Panesa»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (100%)
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	0.7 g/l
Trinktemperatur	8 bis 10 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2035
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker: 95/100

Der Fino Sherry reift unter einer dicken Florschicht ohne oxidativen Einfluss. In der Farbe strohgelb, trocken im Gaumen, reift er mindestens drei Jahre in der Solera. Der Fino ist die Basis bzw. Vorstufe für die zwei Sherry-Varianten Amontillado und Palo Cortado.

Selten trifft man auf wirklich alte Fino's. Der La Panesa stammt von einer Solera aus dem Jahre 1961. Fernando Hidalgo wartet über 15 Jahre, bis er einen kleinen Teil von den ältesten Fässer abfüllt. Der La Panesa ist ein bukettreicher Fino Sherry, mit hell-gelbgoldener Farbe und einem exquisiten, trockenen Geschmack nach buttriger Traubigkeit. Dazu kommen verführerische Aromen von getrockneten Nüssen und einer salzigen Note im harmonisch-langen Abgang. Ein Fino Sherry kann – einmal geöffnet – bis 12 Monate kühl aufbewahrt werden. Trinktempertur: 8–10° Celsius