



## Oloroso Sherry «Villapanés»

|                  |                 |
|------------------|-----------------|
| Produzent        | Emilio Hidalgo  |
| Land/Gebiet      | Spanien/Jerez   |
| Appellation      | Jerez D.O.      |
| Produkt          | Sherry          |
| Traubensorte(n)  | Palomino (100%) |
| Ausbau           | Solera          |
| Alkoholvolumen   | 20.0%           |
| Restzucker       | 4.3 g/l         |
| Trinktemperatur  | 14 bis 16 Grad  |
| Optimaler Genuss | Jetzt bis 2035  |
| Inhalt           | 75 cl           |
| Bewertung        | Parker: 91/100  |
| Preis CHF        | 49.00           |

Sherrys werden hierzulande viel zu selten getrunken, insbesondere solch feine Ausprägungen wie der Oloroso-Viejo-Sherry «Villapanés» von Emilio Hidalgo. Oloroso ist die komplexeste Stufe des Sherry. Im Gegensatz zum Fino wird er von vornherein auf 18 Volumenprozent Alkohol aufgespritzt und entwickelt sich ohne Florhefe, da diese durch die Zugabe von Alkohol abstirbt. Durch den oxidativen Ausbau entsteht mit zunehmendem Alter ein wuchtiger, körperreicher Sherry. Und auch der Alkoholgehalt steigt infolge langsamer Evaporation auf 20 Volumenprozent.

Der Villapanés Oloroso Viejo Sherry reifte 15-20 Jahre in der Solera. Im Glas präsentiert er sich mit seinem hellen Mahagonibraun. Einem komplexen Duft von gerösteten Nüssen und Beerenmarmelade mit dem Hauch eines feinen Brandys folgt ein wunderbar langer Abgang mit Eleganz und Charme. Welch ein Genuss pur als stilvoller Begleiter zu schöner Musik oder guter Lektüre oder leicht gekühlt als anregender Aperitif. Ein Oloroso Sherry kann – einmal geöffnet – über ein Jahr kühl aufbewahrt werden. Trinktemperatur: 14–16° Celsius