



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. Trinktemperatur: 8–10° Celsius