



## Amontillado Sherry «El Tresillo»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	17.0%
Restzucker	2.0 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	14 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Parker: 90/100

Guter Sherry ist ein kulinarisches Kulturgut. Ob ein paar Tapas oder nur ein Schälchen mit Oliven: Ein Gläschen Sherry ist dazu unentbehrlich. Dieser Sherry beginnt sein Leben als Fino, beendet es aber als Amontillado. Das heisst, zuerst wird er wie ein Fino unter der Hefeschicht ausgebaut und dann aufgespritzt, damit man ihn auf mindestens 17 Vol. % Alkohol bekommt. Dadurch sterben die Florhefen ab und der werdende Amontillado Sherry kann weiter oxidativ in Fässer ausgebaut werden.

Der «El Tresillo» reifte über 15 Jahre in der Solera, also der Reihe von Fässern, in denen Wein von einem ins andere gefüllt wird und ein kleiner Teil davon schliesslich in Flaschen. Das Ergebnis ist unvergesslich intensiv, erfüllt von getrockneten Früchten wie Mango und Rosinen, dazu kommen eine zarte Nussigkeit und ein einprägsame Salzigkeit im Abschluss. Ein Amontillado Sherry kann – einmal geöffnet – über ein Jahr kühl aufbewahrt werden. Trinktemperatur: 14–16° Celsius