



Manzanilla classic dry

Weingut

Jede Weinregion der Welt hat eine Handvoll Spitzenbetriebe und ein oder zwei prestigeträchtige Aushängeschilder, welche für das Renommée der jeweiligen Region stehen. In Sachen Sherry und Brandy ist das genau so und die Bodega Rey Fernando de Castilla ist in Jerez unbestritten das Exklusivste, was sich dort finden läßt. Auch architektonisch ist der Betrieb ein wunderschön erhaltenes Juwel - hier wird die Tradition der Solera bei Sherry und Brandy seit dem frühen 19. Jahrhundert praktiziert. Im Gegensatz zu den big player wird bei Fernando de Castilla noch sehr handwerklich produziert und die Mengen betragen nur ein Bruchteil dessen, was die großen Sherry-Bodegas ausstoßen. Außerordentlich ist der Aufwand, da in jedem Jahrgang zuerst auch mal teure neue Barriques verwendet werden, bevor die Sherry dann in die Solera gelangen bzw. der Brandy in die nicht mehr verwendeten Sherryfässer umgezogen wird. Bei den Sherry bildet die Classic Range die Basis, die aber schon erheblich länger gelagert sind als viele Premium-Sherry anderer Erzeuger. Unübertroffen, rar und große Handwerkskunst die Sherry der Antique-Klasse, die in Anbetracht ihres Alters, der Geschmackstiefe und der Exklusivität schon wieder geradezu preiswert sind.

Bewertungen

88 Punkte

Guía Peñin

Expertise

Alkohol in % Vol.:	15
Geschmacksrichtung:	trocken
Anbaugebiet:	Jerez
Rebsorten:	Palomino

Vinifizierung

Die vollreifen Palomino-Trauben werden entrappt und schonend gepresst. Für den Manzanilla werden ausschließlich die Trauben aus Sanlúcar de Barrameda, direkt am Atlantik, verwendet. Aus 100kg Trauben werden nur 70 Liter Most weiterverarbeitet und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach der alkoholischen Verstärkung auf 15° reift der Manzanilla unter dem Schleier der "Flor" für mindestens 3 Jahre im Solera-System.

Sensorik

Aromen von Nuss, sowie Wildpflanzen und Jod. Am Gaumen leicht und frisch mit komplexen maritim salzigen Noten.

Passt gut zu

Vorspeise, Suppe, Meereseintopf und Salat

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

10 Jahre

Tipp

Der Manzanilla ist Kult. Er ist einer der trockensten Sherry überhaupt und unglaublich vielseitig einsetzbar. Als Appetitanreger vor dem Essen oder einfach zwischendurch überzeugt er durch seine Art: staubtrocken, kompromisslos, klassisch, mit leicht salzigem Nachhall.