



Amontillado classic

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

90 Punkte

Guía Peñin

Expertise

Alkohol in % Vol.:	17
Geschmacksrichtung:	halbtrocken
Anbaugebiet:	Jerez
Rebsorten:	Palomino, Pedro Ximénez

Vinifizierung

Die vollreifen Trauben werden entrappt und schonend gepresst. Aus 100kg Trauben werden nur 70 Liter Most bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach der alkoholischen Verstärkung auf 15° reift der Amontillado im Solera-System. Im Gegensatz zum Fino verliert der Amontillado seine schützende Flor-Schicht und bildet durch die oxidative Lagerung intensive Aromen und eine dunklere Färbung. Der runde, ausbalancierte Geschmack des Amontillado Old Medium Classic entsteht durch die Zugabe einer geringen Menge süßen Mostes der Pedro Ximénez Trauben.

Sensorik

sehr elegante Nase mit zartem Nussaroma. Voll, üppig, weich am Gaumen mit langem, warmen Abgang.

Passt gut zu

Suppen und Consommés, weißem Fleisch und reifem Käse, sowie Fisch

Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

15 Jahre

Tipp

Der Amontillado hat von allem das Beste. Vom Fino die trockenere, beschwingte Art, vom Oloroso die Dichte und Fülle. Bernsteinfarbener, halbtrockener, konzentrierter Sherry vom Feinsten mit edlem Duft nach Rosinen.