



## 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

91 Punkte

Guía Peñin

## Fino Antique

### Expertise

<b>Alkohol in % Vol.:</b>	<b>17</b>
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>trocken</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Jerez</b>
<b>Rebsorten:</b>	<b>Palomino</b>

### Vinifizierung

Die vollreifen, selektionierten Palomino-Trauben werden entrappt und schonend gepresst. Aus 100kg Trauben werden nur 70 Liter Most gewonnen und bei kontrollierter Temperatur vergoren. Nach der alkoholischen Verstärkung auf 17° reift der Fino unter dem Schleier der "Flor"-Hefe für 4-5 Jahre im Solera-System.

### Sensorik

delikate Mandelaromatik, am Gaumen trocken, sehr elegant und mit zartem leicht bitterem Nachhall.

### Passt gut zu

Aperitif, Oliven und luftgetrockneter Schinken, mildem Käse

### Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

15 Jahre

### Tipp

In den Fino-Fässern bildet sich an der Oberfläche eine dicke Hefeschicht, die in Spanien dem Namen "Flor" (Blume) trägt und den Wein vor Oxidation schützt. Unter den Hefen reift im sogenannten "biologischen Ausbau", unter Ausschluss von Sauerstoff, der komplexe, sehr trockene Fino langsam heran.