



## Amontillado Antique

### 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

92 Punkte

Guía Peñin

### Expertise

<b>Alkohol in % Vol.:</b>	<b>19</b>
<b>Geschmacksrichtung:</b>	<b>trocken</b>
<b>Anbaugebiet:</b>	<b>Jerez</b>
<b>Rebsorten:</b>	<b>Palomino</b>

### Vinifizierung

Die vollreifen, selektionierten 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 19° reift der Amontillado im Solera-System. Im Gegensatz zum Fino verliert der Amontillado nach einiger Zeit seine schützende Flor-Schicht und bildet durch die oxidative Lagerung intensive Aromen und eine dunklere Färbung.

### Sensorik

Bernstein-Topas-farben, dezent Vanille und geröstete Mandeln, unglaubliche Komplexität und Finesse, einzigartiger Amontillado

### Passt gut zu

Suppen und Consommès, Tapasgerichten wie Ochenschwanz oder Chorizo,

### Lagerfähig ca. (ab Jahrgang)

15 Jahre

### Tipp

Der Amontillado Antique hat von allem das Beste. Vom Fino die trockene, beschwingte Art, vom Oloroso die Dichte und Fülle. Bernsteinfarbener, konzentrierter Sherry vom Feinsten mit edlem Duft nach Orangen-Zesten, Rosinen und Röstaromen.