



Solera Gran Reserva Unico

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.

Expertise

Alkohol in % Vol.: 40

Anbaugebiet: Jerez

Vinifizierung

Die Grundweine dieses Brandy de Jerez sind intensive, trockene Weine, die ausschließlich aus der Region stammen. Die daraus hergestellten Destillate zeigen sich reich in Geschmacks- und Aromastoffen und reifen dann im Eichenholzfass über die Jahre zu immer komplexeren Brandy's heran. Der Unico stammt aus einem Solera-System aus dem Jahre 1972 und ist nun auf dem geschmacklichen Höhepunkt seiner Fasslagerung angelangt.

Sensorik

Tiefe Mahagonifarbe. In der Nase überzeugt der "Unico" durch sein unglaubliche Komplexität. Das ausgereifte und intensive Bukett vereint aromatische Trauben, süße Trockenfrüchte, sinnliche Vanille und Aromen von Nüssen. Am Gaumen sehr weich und seidig mit einem trockenen, eleganten und sehr langen Abgang.

Passt gut zu

Digestif

Tipp

Der Solera Gran Reserva Unico reift seit 1972 und hat nun unglaubliche Komplexität erreicht. Es werden nur 1200 Flaschen per Hand abgefüllt. Etwas ganz besonders, das nur mit den besten Freunden getrunken werden sollte.