



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.

Solera Gran Reserva Selecto

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 Eichholzfass über die Jahre zu immer komplexeren Brandy's heran.

Sensorik

Mahagonifarben mit Reflexen von dunklem Topas. Sehr edel und komplexe Fruchtaromen, mit feiner Vanille und Röstaromen. Am Gaumen weich, samtig, harmonisch und noch eine Stufe in Komplexität höher als der Solera Gran Reserva.

Passt gut zu

Digestif

Tipp

Das aufwendige Solera-system wird fast ausschließlich bei Brandy de Jerez angewandt. Die Holzfässer, die zuvor der Sherry-Produktion dienten, werden übereinander angeordnet und das Destillat wird in geringen Mengen der obersten Fassreihe zugegeben, während von dieser Reihe zu einer darunterliegenden Reihe ebenfalls dieselbe Menge umgefüllt wird. Dies geschieht über mehrere Stufen, bis zur untersten Reihe, die am längsten gereift ist und über lange Zeit gleichbleibende Qualität garantiert.