



FERNANDO
DE CASTILLA

Fernando de Castilla



Spanien

Jerez



Vermut Sherry Cask Jeréz DO

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

gesetzl. Herkunft:	Jerez de la Frontera
Alkoholgehalt:	17.00 % Vol.
Restzucker:	78.00 g/l
Säure:	4.40 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Jerez
Rebsorten:	Palomino & Pedro Ximenez

Vinifizierung

Hochwertiger, für 8 Jahre gereifter Oloroso und Pedro Ximenez bilden die Grundlage für diesen Vermut. Aufgespritet wird mit Brandy der mit 27 Kräutern und Gewürzen veredelt wurde.

Sensorik

dunkles Mahagoni, intensive Aromatik von Kräutern und Gewürzen, dezente Noten von gereiftem Sherry. Am Gaumen voll und leicht kräuttig-bitter, mit einem weichen Abgang

Passt gut zu

Pur als Aperitif oder zu Tapas wie Oliven, gesalzene Mandeln, Serranoschinken

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Aus Andalusien kommt dieser ultimative Spitzenvermut, dessen Grundwein hochwertige Sherry Oloroso und Pedro Ximenez sind, die 8 Jahre und mehr in Barriques reifen. Schon die Farbe ist deutlich dunkler und 27 Kräuter inklusive Wermutkraut geben dem Wein ein einzigartiges, intensives Aroma. Aufgespritet wird selbstverständlich mit Brandy, nicht mit billigem Neutralalkohol.