



Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO, Álvaro Domecq

Ein Genuss für alle Fans trockener Sherrys

Beschreibung:

Manzanilla-Sherrys gehören zur Gruppe der Finos, unterscheiden sich aber in zwei wesentlichen Punkten von ihnen. Da diese Sherrys ausschliesslich in Sanlúcar de Barrameda nahe der Küste gekeltert werden dürfen, besitzen gute Manzanillas immer auch eine feine saline Note, die ein wenig an eine salzige Meeresbrise erinnert. Zudem weisen sie oft eine äusserst angenehme Säure auf, da die Palomino-Trauben traditionell etwa eine Woche vor der Vollreife geerntet werden. Nach der vierjährigen Flor-Reifung im klassischen Solera-Criadera-System zeigt sich der Manzanilla «La Jaca» ausgesprochen schmackhaft und mit regionaltypischer Frische. Perfekt als Apéro oder als Essensbegleiter zu Krustentieren und einer Vielzahl von Tapas.

Degustationsnotiz:

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Aroma mit pikanten Noten von Florhefe und dem feinen Duft von Nüssen und grünen Oliven. Am Gaumen leicht und frisch, dabei weich und warm, absolut trocken und angenehm maritim-salzig, mit zarter Holzfaswürze und grossartiger Länge auf intensiven Mandelaromen.

Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süsse Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleglace, Crème Brûlée oder Crème Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage - Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

Servierempfehlung:

mit ca. 8-10 Grad

Herkunftsland:	Spanien
Subregion:	Jerez
Produzent:	Álvaro Domecq
Ausbau:	50 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Artikelnummer:	12001--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Ausbau:	50 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	mit ca. 8-10 Grad