



# S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



## Osborne Sherry Fino Quinta

Art.-Nr.: 33 53 15

HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Jerez de la Frontera
ERZEUGER:	Bodegas Osborne S.A., Puerto de Santa Maria
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Sommelier Wine Awards 2007, Großes Gold Concours Mondial de Bruxelles 2002
KLASSIFIZIERUNG:	DO ( Denominación de Origen)
HERSTELLUNG:	Das feuchte Meeresklima in El Puerto ist ideal für die Entwicklung der Weine während der langen Lagerung in Eichenholzfässern.
BEURTEILUNG:	Klassischer, sehr trockener, feinherber Fino –Sherry mit feiner Mandelnote.
MENÜEMPFEHLUNG:	Ein perfekter Aperitif und ein idealer Begleiter zu Schalen- und Krustentieren, Fisch, spanischen Tapas und rohem Jabugo-Schinken.
TRINKTEMPERATUR:	5 - 6°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 15,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 1,9 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 4,0 g/l

Der weltberühmte Wein verdankt seinen Namen der andalusischen Stadt Jerez, woraus im Englischen schließlich „Sherry“ wurde. Die Trauben wachsen auf weißen Kalkböden, „Albarizas“ genannt in einem Dreieck zwischen den Städten Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria und Sanlúcar de Barrameda.

Nach der Kelterung und der Gärung in modernen Edelstahltanks und der Zugabe von Weinalkohol bis zu einem Alkoholgehalt von ca. 15% vol beginnt der traditionelle Ausbau der Weine in ca. 600 Liter fassenden Holzfässern, den „Butts“. Diese sind nur zu zwei Dritteln gefüllt und auf dem Wein bildet sich rasch eine schützende Hefeschicht, „Flor“ genannt, die den jungen Wein vor Oxydation schützt und entscheidend für die Bildung der Sherry-typischen Aromen ist.

Fino Quinta ist der bekannteste Sherry der 1772 gegründeten Bodegas Osborne in Puerto de Santa Maria, wo das stark vom Atlantik beeinflusste, feuchte Meeresklima einen entscheidenden Beitrag zur Entwicklung der Weine während des langen Ausbaus in Holzfässern leistet. Er ist ein feiner, strohfarbener und trockener Sherry, der voll und nachhaltig auf der Zunge verbleibt. Durch seinen Ausbau entwickelt er ein blumiges Bouquet und mineralische Noten. Ein edler Apéritif für Kenner, die das Besondere lieben.



**EGGERS & FRANKE**

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE