



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



Osborne Sherry 10 RF Medium

Art.-Nr.: 33 55 13

| | |
|------------------|---|
| HERKUNFTSLAND: | Spanien |
| ANBAUGEBIET: | Jerez |
| ERZEUGER: | Osborne |
| AUSZEICHNUNGEN: | Goldmedaille China Wine & Spirits Awards 2014 |
| KLASSIFIZIERUNG: | DO (Denominación de Origen) |
| HERSTELLUNG: | Dieser Sherry reift mindestens 6 Jahre nach dem „Solera-System“ in Eichenfässern. Es werden lediglich 10 Fässer produziert. |
| BEURTEILUNG: | Walnusscharakter, kraftvoll und ausgeglichen, elegante und leicht süße Aromen von Korinthen und Rosinen. |
| MENÜEMPFEHLUNG: | Als Aperitif und auch zu Suppen und verschiedenen Käsesorten. |
| TRINKTEMPERATUR: | Raumtemperatur |
| ANALYSE: | <i>Alkoholgehalt:</i> 19,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 40,0 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 4,0 g/l |

Bei der Qualitätsbezeichnung „Oloroso“ handelt es sich um einen Sherry mit Walnusscharakter und kräftigem, vollmundigem Aroma. Der Name „Oloroso“ bedeutet „wohlriechend“, die Abkürzung „RF“ steht für „Reserva Familiar“, denn ursprünglich stellte die Familie Osborne Sherry Oloroso nur für den eigenen Bedarf her. Lediglich 10 Fässer dieses Sherrys wurden produziert – daher der Name Osborne Sherry 10 RF.

Nach der Kelterung und der Gärung in modernen Edelstahl tanks 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.

Während der Lagerung nach dem sogenannten „Solera-System“ werden die Fässer, nachdem man ihnen etwa ein Drittel unterhalb der schützenden Hefedecke entnommen hat, laufend mit Wein jüngerer Jahrgänge aufgefüllt. So durchlaufen die besten Weine einige Jahre lang viele Reihen Fässer. zugleich entsteht auf diese Weise aus dem steten Verschnitt alter und jüngerer Wein ein stets gleichbleibendes Endprodukt. Ein Teil der Jungweine wird frühzeitig durch Zugabe von Weinalkohol an einer weiteren Gärung gehindert. So erhält man süße Weine für die Herstellung halbtrockener und süßer Sherry-Varianten durch Verschnitt. Einen anderen Teil lässt man vollständig vergären und lagert ihn nach der Zugabe von Weinalkohol mit etwa 18% vol, so dass sich keine „Flor“ aus Hefe bilden kann. Diese Weine oxidieren im Laufe der Fasslagerung zu dunkel-goldfarbigen trockenen „Amontillados“ oder „Olorosos“ und tragen so durch Mischung untereinander zur großen Vielfalt der Sherry-Stile bei.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE