



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

Osborne Sherry Pedro Ximenez 1827

Art.-Nr.: 33 57 35



HERKUNFTSLAND:	Spanien
ANBAUGEBIET:	Jerez de la Frontera
ERZEUGER:	Bodegas Osborne S.A., Puerto de Santa Maria
AUSZEICHNUNGEN:	Goldmedaille Intern. Wine & Spirit Competition 2014
KLASSIFIZIERUNG:	DO (Denominaciòn de Origen)
HERSTELLUNG:	Dieser Sherry wird nach dem „Solera-System“ ausgebaut und 6 Jahre in amerikanischen Eichenholzfässern gereift
BEURTEILUNG:	Lieblich, samtig und süßer Sherry mit außergewöhnlichen Aromen von Rosinen, Feigen und Datteln mit Nuancen von geröstetem Kaffee und Eiche
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Begleiter zu reifem Käse oder Dessert mit zartbitter Schokolade
TRINKTEMPERATUR:	12 - 16°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt:</i> 17,0 % vol. <i>Restzucker:</i> 425,0 g/l <i>Gesamtsäure:</i> 3,5 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 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 dunkelgoldfarbigen trockenem „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