

Amontillado Sherry «El Tresillo»



Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (100%)
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	17.0%
Restzucker	2.0 g/l
Trinktemperatur	13 bis 15 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker 90/100 Punkten

Diese körperreichste und geschmacksintensivste Fino-Variante entwickelt sich zunächst mehrere Jahre unter Flor, in diesem Stadium ist der Wein ein Fino mit etwa 15 Volumenprozent Alkohol. Der Fino entwickelt sich zum Amontillado, wenn durch ein Absterben der Florhefeschicht die Oxidation an der Luft einsetzt. Dieses Absterben kann auf zweierlei Weise geschehen: a) Schlagartig, durch Hinzugabe von Alkohol auf 16 bis 18 Volumenprozent Alkohol oder b) Allmählich, altersbedingt, meistens nach 10 bis 20 Jahren. Im letzteren Fall spricht man von einem «echten Amontillado». Die Farbe entwickelt sich je nach Alterung von bernsteinfarbenen Goldton über hellbraun bis hin zu mahagonifarben.

Der El Tresillo Amontillado Fino reifte 15-20 Jahre in der Solera. Er besitzt intensive Aromen von gebrannten Mandeln, Wal- und Haselnüssen, getrockneten Aprikosen, Toffee und frisch gemahlenem Espresso. Am Gaumen setzt sich diese geschmackliche Sensation fort. Würzig, mit Anklängen an Zimt, Nelken und Kardamom, spiegelt der El Tresillo Amontillado die Aromen der Nase wider. Ein wunderbar erfrischende Säure und ein voller Körper vollenden das Bild.