



## Oloroso Sherry «Gobernador»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (70%), Pedro Ximénez (30%)
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	3.5 g/l
Trinktemperatur	15 bis 17 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker 88/100 Punkten

Oloroso ist die komplexeste Stufe des Sherrys. Im Gegensatz zum Fino wird er von vornherein auf 18 Vol.-% aufgespritzt und entwickelt sich ohne Florhefe, da diese durch die Zugabe von Alkohol abstirbt. Durch den oxidativen Ausbau entsteht mit zunehmendem Alter ein wuchtiger, körperreicher Sherry. Und auch der Alkoholgehalt steigt infolge langsamer Evaporation auf 20 Vol.-%.

Der Gobernador präsentiert sich als nobler, mahagonifarbener und perfekt gereifter Sherry. Er besticht durch sein kräftiges nussiges Aroma. Im Gaumen ist er trocken und vollmundig mit feinem Aromenspiel. Nuancierte Anklänge an geröstete Mandeln werden von herrlichen Holznoten begleitet. Ein warmer und kraftvoller Abgang rundet den Eindruck perfekt ab. Ein Oloroso, der von Sommeliers häufig zur Zigarre empfohlen wird, ist mit seinem an Walnüsse erinnernden Aroma ein genialer Partner für Wild. Auch geschmortes Fleisch mit sämig eingekochten Saucen begleitet er auf unnachahmliche Weise.