



Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO, Álvaro Domecq

Ein Genuss für alle Fans trockener Sherrys

Beschreibung:

Manzanilla-Sherrys gehören zur Gruppe der Finos, unterscheiden sich aber in zwei wesentlichen Punkten von ihnen. Da diese Sherrys ausschließlich in Sanlúcar de Barrameda nahe der Küste gekellert werden dürfen, besitzen gute Manzanillas immer auch eine feine saline Note, die ein wenig an eine salzige Meeresbrise erinnert. Zudem weisen sie oft eine äußerst angenehme Säure auf, da die Palomino-Trauben traditionell etwa eine Woche vor der Vollreife geerntet werden. Nach der vierjährigen Flor-Reifung im klassischen Solera-Criadera-System zeigt sich der Manzanilla "La Jaca" ausgesprochen schmackhaft und mit regionaltypischer Frische. Perfekt als Aperitif oder als Essensbegleiter zu Krustentieren und einer Vielzahl von Tapas.

Degustationsnotiz:

Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Im Aroma mit pikanten Noten von Florhefe und dem feinen Duft von Nüssen und grünen Oliven. Am Gaumen leicht und frisch, dabei weich und warm, absolut trocken und angenehm maritim-salzig, mit zarter Holzfasswürze und großartiger Länge auf intensiven Mandelaromen.

Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süße Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleeis, Crème Brûlée oder Crème Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

Servierempfehlung:

Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Herkunftsland:	Spanien
Subregion:	Jerez
Produzent:	Álvaro Domecq
Ausbau:	50 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Artikelnummer:	12001--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Manzanilla La Jaca

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Guía Peñín 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Palomino Fino
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Ausbau:	50 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.