

Bodegas Tradición

Palo Cortado VORS 30 Years

Sherry

Typ	Südwein
Herkunft / Region	Spanien
Produzent / Abfüller	Bodegas Tradición
Alkoholgehalt	21 %
Grösse	75cl
Artikelnummer	l11-es-06921

Bemerkungen

Palo Cortado ist eine önologische Rarität. In der Nase fein und elegant aber strukturiert, und kräftig am Gaumen. Diese Stilistik entsteht aus Weinen, die sich aufgrund eines speziellen Gärungsvorgangs untypisch und aussergewöhnlich entwickeln. Die Reifung erfolgt während mehr als 30 Jahren in amerikanischen Eichenfässern im Solera-System. Ein wirklich edler und seltener Sherry mit limitierter Produktion von 2200 handnummerierten Flaschen pro Jahr. Bodegas Tradición im Südosten Spaniens setzt auf traditionelle Methoden der Reifung. Namentlich kommt das Solera-Verfahren zur Anwendung, bei dem Fässer mit älterem Sherry jeweils mit jüngeren aufgefüllt werden. Auch bei den Brandys arbeitet man mit dieser überlieferten Methode. So entstehen extrem weiche und ausgewogene Brantweine. Als Traubensorten für Sherry dürfen nur Palomino Fino, Moscatel und Pedro Ximénez genutzt werden. Die Palomino-Traube gilt als die Königin des trockenen Sherrys, die beiden anderen werden eher für süssere Weine genutzt.