

# Fernando De Castilla

## Amontillado Rare Old

### Sherry

<b>Typ</b>	Südwein
<b>Herkunft / Region</b>	Spanien
<b>Produzent / Abfüller</b>	Bodegas Rey Fernando de Castilla
<b>Alkoholgehalt</b>	17 %
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	A11-es-02925

### Bemerkungen

Der im Soleraverfahren hergestellte, bernsteinfarbene Amontillado ist körperreicher und dichter als ein Fino oder Manzanilla und gefällt durch ein nussiges Aroma. Beim Solera-Verfahren lagern Fässer übereinander gestapelt. Die Fassreihe am Boden heisst Solera, die darüberliegenden Reihen Criaderas. Der zum Verkauf bestimmte Sherry wird immer der unteren Fassreihe entnommen. Dabei wird jedem Fass nur maximal ein Drittel des Inhalts entnommen. Die entnommene Menge wird aus der Fassreihe darüber nachgefüllt.. Dieses Prinzip setzt sich bis zur oberen Fassreihe fort. Die dort entnommene Menge wird nun mit jungem Wein (Mosto) ersetzt. Auf diese Weise wandert der junge Wein von oben nach unten durch das System und wird dabei kontinuierlich mit den älteren Jahrgängen darunter verschnitten. Dieses Prinzip ist einerseits einer der Bausteine, die den einzigartigen Sherry-Geschmack erzeugen. Auf der anderen Seite garantiert es eine über viele Jahre gleich bleibende Qualität der einzelnen Sherry-Marken, da Schwächen eines Jahrgangs durch den Verschnitt mit anderen Jahrgängen nivelliert werden.