



BARBADILLO, Sanlúcar de Barrameda

Im Jahre 1821 gründeten die Brüder Barbadillo ihre Bodega in Sanlúcar de Barrameda, an der Mündung des Guadalquivir in den Atlantik. Das einzigartige Mikroklima dort mit seiner hohen Luftfeuchtigkeit und mehr als 3.000 Sonnenstunden im Jahr ist ideal für die Erzeugung hochwertiger Sherrys. Nirgendwo sonst im magischen Sherry-Dreieck, das von den Orten Jerez, Sanlúcar und Puerto de Santa Maria gebildet wird, wächst die Florhefe dichter. Diese Florschicht schützt die Weine in den nur zu 5/6 gefüllten Fässern vor Oxidation, so dass diese in den Soleras mehrere Jahre reifen können, ohne ihre Frische zu verlieren. Sherry wird aus der Palomino Fino Traube gekeltert, nur der Vorlaufmost wird für die Erzeugung der Finos verwendet. Da die Finos in Sanlúcar besonders fein und elegant sind, haben sie dort einen eigenen Namen: Manzanilla. Vom Meer her weht beständig ein Wind, die salzhaltige Luft verleiht den Manzanilla-Weinen ihre typische, feine salzhaltige Geschmacksnote.



Barbadillo ist der bekannteste Erzeuger von Manzanilla. In 17 verschiedenen Bodegas, manche so groß wie eine Kathedrale, reifen die Weine über viele Jahre in mehr als 50.000 Fässern. Wenn man überlegt, wie viel Pflege, Sorgfalt und Zeit für einen guten Sherry notwendig ist, muss man sich wundern, wie preiswert solch ein Wein ist. Tatsächlich ist Sherry ein Wein, der ein ganzes Menü begleiten kann.


<http://www.barbadillo.com>

Palo Cortado Obispo Gascon 15 Years

Palo Cortado gehört eigentlich zur Oloroso-Familie, sprich die Reifung findet von Beginn an ohne Florhefeschicht unter oxidativen Bedingungen statt. Doch die besten Fässer, die sich durch eine besondere Fruchtigkeit und Finesse auszeichnen, werden für eine längere Reifung separiert. Stilistisch und aromatisch bewegt sich der trockene Palo Cortado zwischen einem Amontillado und Oloroso. Im Duft dieses goldgelbenen Sherry findet man Noten von getrockneten Aprikosen, Muskatnuss, Mandeln, Zimt und kandierten Früchten. So erinnert er eher an einen gereiften Cognac als an einen Sherry.

Am Gaumen zeigt er viel Kraft, viel Würze, ein Sherry-Konzentrat. Trotz seiner Kraft und Konzentration immer hochfein und äußerst elegant, wie ein andalusisches Rassepferd, lebhaft, immer in Bewegung, immer für Geschmacks-Überraschungen gut. Ein genialer Sherry, der mehr als 15 Jahre im Fass reifte.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2030
Inhalt:	0,375 L
Passt zu:	