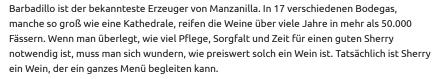




BARBADILLO, Sanlúcar de Barrameda

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 Sherries. 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.





Manzanilla Barbadillo

Trockene Fino Sherries aus dem Ort Sanlucar de Barrameda nennen sich Manzanilla. Nicht nur als Aperitif, sondern vielseitig einsetzbar ist dieser trockene Manzanilla zu Vorspeisen, allen Sorten von Muscheln und Fisch. Die feine salzige Note mit Anklängen von Nüssen, seine frische, trockene Art wie der intensive Geschmack mit glasklarer Frucht begeistern jeden Sherry-Liebhabers aufs Neue. Fünf Jahre gereift.

Weinsorte:	
Trinken bis:	2027
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	

