



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>

EVA Cream Sherry

Der EVA Cream Sherry wird aus den Sorten Palomino Fino und Pedro Ximenez erzeugt. Der reinsortige Palomino Fino wird nach der Gärung auf 18% aufgespritzt und reift dann über 7 Jahre in einem ausgeklügelten Solera und Criadera System. Das sind nicht ganz gefüllte 500 Liter Fässer, durch den Luftkontakt werden die Weine oxidativ und somit aromatisch verändert. Erst kurz vor der Abfüllung wird der trockene Palomino mit sehr süßem Wein aus Pedro Ximenez verschnitten. Bernsteinfarben mit goldener Robe zeigt er sich im Glas. Der Duft verströmt Noten von Honig, Nüssen, Malaga-Rosinen, Feigen und Datteln. Am Gaumen begeistert der Schmelz und die Cremigkeit bei intensiver Dörrobst-Aromatik, mit Noten von Malz und Kaffee, dicht und kompakt, ja geradezu expressiv wechseln die Aromen hin und her, die Süße ist moderat und herrlich gepuffert durch eine feingliedrige Säure. Endlos lang klingt er im Finale nach und lässt an Malaga-Eis denken.



Weinsorte:	
Trinken bis:	2026
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	