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.

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.

Patinegro Vino Blanco Ecologico 2022

Patinegro ist der spanische Name für einen kleinen, vom Aussterben bedrohten Vogel, den Seeregenpfeifer, der sich in den Dünen von Cadiz besonders wohl fühlt und gerne hier überwintert. Der Wein Patinegro hingegen ist ein reinsortiger Palomino Fino aus biologischem Anbau von den kreidehaltigen Albariza-Böden bei Sanlucar. Der fertig im Edelstahl vergorene Weine reift 12 Monate in Fässern, die zuvor mit Manzanilla-Sherry belegt waren. Damit erhält er nicht nur eine besondere, hefige Note, er entwickelt sich auch auf seinen Hefen im Holz und gewinnt dabei an Struktur, Tiefe und Finesse. Sehr nussige Noten prägen den Duft, stoffig und dicht mit intensiver Würze beeindruckt er am Gaumen. Mit seiner prononcierten Salzigkeit klingt er lange im Finale nach und prädestiniert sich somit für wertige Speisen wie Hummer oder Languste, aber auch zu hellem Fleisch und Käse.

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