



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.



Pedro Ximenez Sherry

Aus der Sorte Pedro Ximenez werden die süßen Sherrys erzeugt. Die Trauben trocknen zunächst auf Strohmatten, damit viel Flüssigkeit aus den Beeren entweicht. Die intensive, verführerische Süße des PX (wie die Sorte wegen des schwierig auszusprechenden Namens auch genannt wird) wirkt zu keinem Zeitpunkt übertrieben. Die Aromatik erinnert an Malaga-Rosinen, trotz der üppigen Cremigkeit wirkt er nicht schwer. Er eignet sich als stilvoller Digestif, in Kombination mit Vanille-Eis ist er genial.



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