



Sherry Moscatel Soleado - Gutierrez Colosia

Sanft und süß im Geschmack - leicht gekühlt serviert - ein perfekter Dessertwein.

Der Moscatel Soleado von Bodegas Gutierrez-Colosía ist ein süßer Sherry. Intensive Aromen von getrockneten Feigen und Datteln, geröstete Mandeln dazu eine angenehme feine Zitrusnote betören in der Nase. Am Gaumen ist er sehr cremig und dicht. Eine wunderbarer Digestif nach einem guten Essen.



Gutiérrez Colosia

SPANIEN

Sherry

Sherry - Ein spanischer Mythos! - Namensgeber für den spanischen Klassiker und den vielleicht berühmtesten Dessertwein der Welt war die Stadt Jerez de la Frontera. Jerez de la Frontera, die kleine Stadt in Spaniens andalusische Provinz Cádiz, ist Wiege eines besonderen Weines, des Sherry. Die Rebflächen im DO-Bereich Jerez mit vollem Namen „Jerez/Xérès/Sherry y Manzanilla de Sanlúcar Barrameda“ umfassen rund 10.500 Hektar. Heute werden die Rebstöcke fast ausschließlich nur mehr auf dem typischen grellweißen Kreideboden Albariza. Boden angepflanzt. Dieser Boden ist das erste Erfolgsgeheimnis des Sherry neben Klima, Rebsorten und der langen Erfahrung der Winzer. Die wichtigste Rebsorte ist Palomino, mit ca. 90% des Anbaugesbietes die Sherry-Rebe par excellence. Sie trägt zum besonderen Charakter des Sherrys bei. Daneben werden noch geringe Bestände der Sorten Muscat d’Alexandrie und Pedro Ximénez kultiviert, die vor allem zum Süßen spezieller Sherry-Varianten verwendet werden.

Die Herkunft von Sherry gilt als gesetzlich geschützt und zählt zur Kategorie der "Aufgespritzten Weine". Sie werden aus einem trockenen Weißwein vinifiziert. Ist die Gärung des Weines beendet, wird dieser mit Alkohol (Branntwein) versetzt und anschließend in offenen Fässern gelagert gefolgt von einem bestimmten Reifeprozess, um das Aroma von Mandeln, Hefe oder Haselnüssen bzw. Wallnüssen entwickeln zu können.

Generell ist ein Sherry immer trocken. Zu den süßen Sherry Weinen werden vor der Füllung der Fässer andere Weine zugefügt. Diese bestehen aus den Rebsorten „Moscattel“ und „Pedro Ximenez“. Die Rebsorten werden nach der Ernte vorab gelagert und getrocknet und später gekeltert.