



1965 Don PX (Pedro Ximenez) Selección - Bod. Albalá

WA97

Small lots of old vintages are released following no apparent logic, like this 1965 Don PX Selección, which is produced with white Pedro Ximénez grapes but it's black rather than white, bottled in June 2014 with 290 grams of residual sugar. It has a nose of pure curry, aromas of an Indian restaurant, very balanced, not as sweet as others, in fact it's more bittersweet than sweet, combining the spices with bitter chocolate and with very good acidity that makes it relatively easy to drink. 9,600 bottles were filled.



Albalá, Bodegas

Bei der Bodega Toro Albalá hat man vor allem eines: Geduld! Geradezu als Kontrapunkt zum hektischen Treiben im aufgeregten Rest der Welt, wartet der Kellermeister hier eben so lange, bis er meint, der Wein ist reif zum Trinken. Die Bodegas Toro Albalá in der Nähe von Cordoba, vinifiziert den Don P.X. mit Jahrgang nur in den besten Jahren. Das perfekte Klima ergibt eine ideale Balance zwischen der angenehmen Süsse, welche die Aromen umschmeichelt und der feinen Säure, welche die Frische bringt.

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/Xérèz/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.