

Cuesta



Sherry Manzanilla - Cuesta

Cuesta Manzanilla ist ein außergewöhnlicher Sherry, welcher ausschließlich aus Palomino Trauben hergestellt wird. Er zeichnet sich besonders durch das aus seiner drei Jahre andauernden Lagerung entwickelnde Aroma aus.

Hell-goldene Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase elegante Aromen von Nüssen und Meersalz, leichte Apfel- und Zitrusindrücke. Am Gaumen trocken, erfrischend und mit toller Mineralik, Salzigkeit und Länge ausgestattet. Der Wein in Sanlúcar de Barrameda, in direkter Nähe zum Ozean hergestellt, dies sorgt für eine besondere Qualität des Hefeflors und bringt die Salzigkeit in diesen wunderbaren Manzanilla.



José de la Cuesta

Von ihren ersten Ursprüngen bis hin zu ihrer ausgefeilten Herstellungsmethode sind Sherrys ursprünglich und authentisch. Seit Jahrhunderten werden die Methoden für die Herstellung der Weine aus Jerez weitervererbt. Sherry-Weine durchlaufen ein spezielles, uraltes Ausbauverfahren, was von Generation zu Generation überliefert wird.

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.