Fino Sherry «La Panesa»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	0.7 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	5 bis 7 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2035
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Tim Atkin MW: 96/100
Preis CHF	49.00

Der Fino Sherry ist die Basis bzw. Vorstufe für die zwei Sherry-Varianten Amontillado und Palo Cortado. Mindestens drei Jahre reift er in der Solera unter einer dicken Florschicht und hat daher keinen oxidativen Einfluss.

Selten trifft man auf wirklich alte Fino's. Der «La Panesa» stammt von einer Solera aus dem Jahre 1961. Fernando Hidalgo wartet über 15 Jahre, bis er jährlich einen kleinen Teil von den ältesten Fässer abfüllt. Der La Panesa ist ein bukettreicher Fino Sherry, mit hell-gelbgoldener Farbe und einem exquisiten, trockenen Geschmack nach buttriger Traubigkeit. Dazu kommen verführerische Aromen von getrockneten Nüssen und einer salzigen Note im harmonisch-langen Abgang. Ein Fino Sherry kann – einmal geöffnet – zwei Monate kühl aufbewahrt werden.