Amontillado Sherry «El Tresillo 1874 Especial»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (100%)
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	2.0 g/l
Trinktemperatur	14 bis 16 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Bewertung	Parker: 95/100

Diese körperreichste und geschmacksintensivste Fino-Variante entwickelt sich zunächst mehrere Jahre unter Flor, in diesem Stadium ist der Wein ein Fino mit etwa 15 Volumenprozent Alkohol. Der Fino entwickelt sich zum Amontillado wenn durch ein Absterben der Florhefeschicht die Oxidation an der Luft einsetzt. Dieses Absterben kann auf zweierlei Weise geschehen: a) Schlagartig, durch Hinzugabe von Alkohol auf 16 bis 18 Volumenprozent Alkohol oder b) Allmählich, altersbedingt, meistens nach 10 bis 15 Jahren. Im letzteren Fall spricht man von einem «echten Amontillado». Die Farbe entwickelt sich je nach Alterung von bernsteinfarbenen Goldton über hellbraun bis hin zu mahagonifarben.

Eine der ältesten Solera in ganz Jerez de la Fontera stammt aus dem Jahre 1874 und ist im Besitz von Emilio Hidalgo. Jährlich werden Kleinstmengen davon abgefüllt mit einem ungefähren Alter von 50 Jahren. Er erinnert an süsse, eingelegte Früchte, umhüllt von gerösteten Haselnüsse und süsser Marmelade. Im Gaumen trocken, wirkt aber duch seinen vollen Geschmack sehr körperreich und besitzt einen langen Abgang. Kann leicht gekühlt als Aperitif, aber auch in Zimmertemperatur, als feinen Meditiationswein genossen werden. Ein Amontillado Sherry kann – einmal geöffnet – über ein Jahr kühl aufbewahrt werden. Trinktempertur: 14–16° Celsius