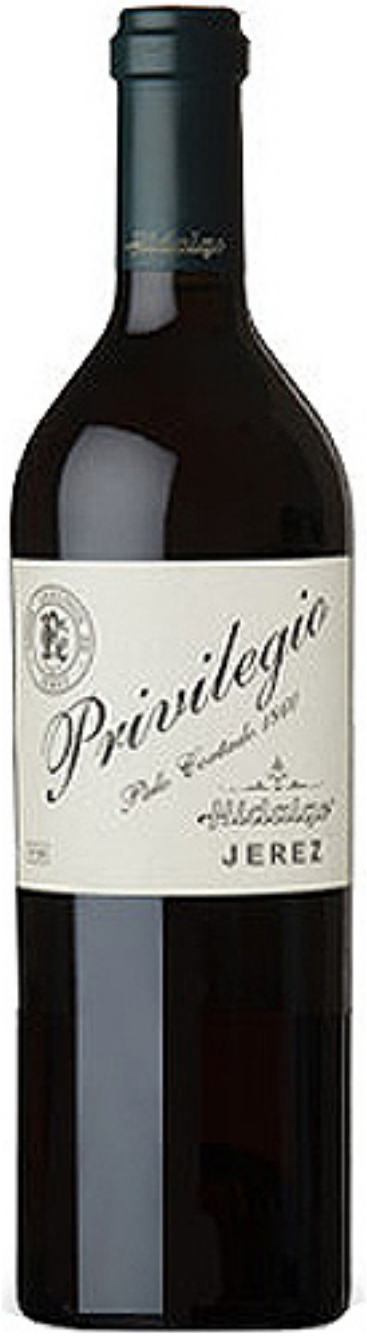

Palo Cortado Sherry «Privilegio 1860»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	20.0%
Restzucker	4.2 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	12 bis 14 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2040
Inhalt/Gebinde	75 cl / 1 Stk
Bewertung	Tim Atkin MW: 95/100
Preis CHF	310.00

Palo Cortado ist eine Rarität unter den Sherrys. Zu Beginn entwickelt er sich wie ein Fino. Allerdings kommt es vor, dass sich der Flor, so nennt sich die Schicht aus Hefe die den Sherry vor Sauerstoff schützt, sich nicht völlig entwickelt bzw. abstirbt. Dadurch setzt ein natürlicher Oxidationsprozess ein, ähnlich wie bei einem Oloroso. Um diesen Vorgang zu stoppen, wird durch Zugabe von Branntwein eine zu starke Oxidation verhindert. Echte Palo Cortados, die auf die genannte natürliche Weise entstehen und sehr trocken sind, machen nur etwa 1 bis 2 Prozent der Sherrys aus und sind entsprechend teuer und gesucht.

Der rare Privilegio Palo Cortado «Privilegio 1860» stammt aus einer uralten Solera, die im Jahre 1860 angelegt wurde. Jährlich werden nur wenige Flaschen von den ältesten Fässern abgefüllt. Nebst dem umwerfend nussigen Aroma und dem reichen und doch trockenen Körper, zeigt er Nuancen von Trockenfrüchten, Weihnachtsgebäck und dezenten Zitrusnoten. Ein Oloroso Sherry kann – einmal geöffnet – zwei Monate kühl aufbewahrt werden.