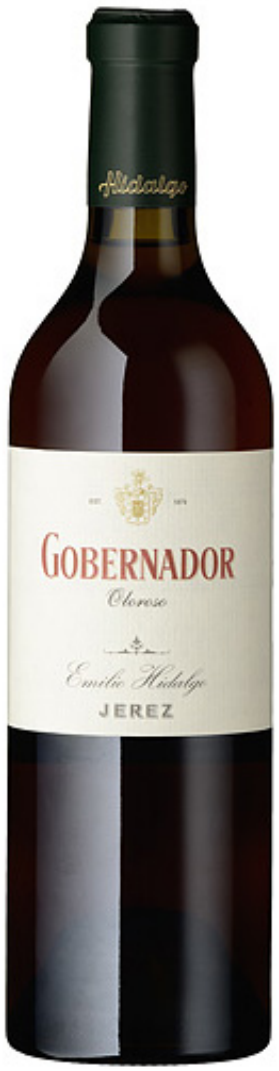

Oloroso Sherry «Gobernador»

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	3.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	12 bis 14 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Seit 1874 erzeugt die Bodega Emilio Hidalgo Sherryweine. Die Trauben kommen aus Lagen mit kalkhaltigen Böden rund um Jerez de la Frontera.

Der «Gobernador» ist einer der wenigen Olorosos, die im Anfangsstadium ihrer Reife unter Flor ausgebaut wird. Während der weiteren Entwicklung stirbt dann die Florhefe langsam ab und der Sherry entwickelt sich zum Oloroso. Durch diesen oxidativen Ausbau entsteht mit zunehmendem Alter ein wuchtiger, körperreicher Sherry. Er besticht durch sein kräftiges nussiges Aroma. Im Gaumen ist er trocken und vollmundig mit feinem Aromenspiel. Nuancierte Anklänge an geröstete Mandeln werden von herrlichen Holznoten begleitet. Ein warmer und kraftvoller Abgang rundet den Eindruck perfekt ab. Ein Oloroso, der von Sommeliers häufig zur Zigarre empfohlen wird, ist mit seinem an Walnüsse erinnernden Aroma ein genialer Partner für Wild. Auch geschmortes Fleisch mit sämig eingekochten Saucen begleitet er auf unnachahmliche Weise. Ein Oloroso Sherry kann – einmal geöffnet – zwei Monate kühl aufbewahrt werden.