Palo Cortado Sherry «Marqués de Rodil»

Produzent	Emilio Hidalgo
Land/Gebiet	Spanien/Jerez
Appellation	Jerez D.O.
Produkt	Sherry
Traubensorte(n)	Palomino (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	Solera
Alkoholvolumen	18.5%
Restzucker	4.3 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	12 bis 14 Grad
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2030
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Bewertung	Tim Atkin MW: 92/100
Preis CHF	59.00

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.

Dieser Sherry war früher ein Überraschungsprodukt. Aus unerklärlichen Gründen starben die Florhefen des Finos ab und man wusste nicht, zu welcher Kategorie dieses Produkt gehören sollte. Heute weiss man, dass es an dem etwas höheren Alkoholgehalt liegt. Der Palo Cortado kann sehr unterschiedlich schmecken. Geschmacklich pendelt er zwischen Oloroso und Amontillado, liegt also auf der nussigen Seite. Ein Palo Cortado Sherry kann – einmal geöffnet – zwei Monate kühl aufbewahrt werden.