

Zum Apéro eine Spezialität aus Andalucía

SHERRYMANIA! JEREZ - XÉRÈS – SHERRY

Das Gebiet:

Die Wiege des Sherry's ist ein weitläufiges Dreieck in Andalusien (Spanien), dessen Scheitelpunkt Jerez de la Frontera, Puerto de Santa Maria und Sanlucar de Barrameda bilden.

Die Trauben:

1264 führte Yáñez Palomino die nach ihm benannte Palomino-Traube in der Jerez Gegend ein (heute tragen 95% der Weinreben diese Trauben).

Eine weitere Sorte ist die Pedro Ximénez Traube und schliesslich auch noch die Moscatel-Traube.

Die Herstellung:

Sherry wird nach einem altüberlieferten System, dem sogenannten System der „criaderas“ und „solera“ ausgebaut. Dabei lagert der Wein in 600-Liter-Fässern aus Amerikanischer Eiche. Die Luftzufuhr ist wichtig, damit sich die „Blume“, eine zarte Oberflächenhefe, als dünne Schicht auf dem Wein bilden kann. Sie schützt ihn und ist für Geschmack und Typ des Sherry ausschlaggebend.

Der Wein reift in mindestens drei übereinander liegenden Fassreihen: die unterste „solera“, lagert den ältesten Sherry, die oberste den jüngsten. Entnimmt man der unteren Lage einen Teil des Weines zum Verzehr, wird diese Menge aus der darüberliegenden Reihe (primera criadera) ersetzt.

Ebenso wird die Menge der zweiten Reihe mit Wein aus der dritten Reihe (segunda criadera) aufgefüllt. So mischen sich die jüngeren Weine kontinuierlich mit den älteren, so dass Art und Typ des Sherry's immer gleich bleiben.

Alle Weine in Jerez reifen mindestens drei Jahre – das entspricht dem Mindestalter für Finos und Manzanillas. Die Amontillados altern mindestens fünf Jahre, die Oloroso sieben.

Die Vielfalt des Sherry's ist eine Herausforderung für jeden Gourmet. Ursprünglich wurde Sherry als Aperitif betrachtet, jedoch bietet die breite Skala innerhalb der Weine eine grosse Vielfalt zu jeder Gelegenheit.

Probieren Sie dazu unser Trockenfleisch Pata Negra - Cingiale Nero -Schwarzfuss Wildschwein (siehe unter Vorspeisen)

Fino:

611 Viva La Pepa Romate, secco, 16% Vol.	4cl	Fr. 5.-
612 Colosio secco, 15% Vol	4cl	Fr. 5.-
614 Marismefio, secco, 16% Vol.	4cl	Fr. 6.-
615 Emilio Lustau, secco, 17% Vol.	4cl	Fr. 7.-

Strohgelb oder goldfarben, delikates Mandelaroma, trocken und leicht im Gaumen, mit einer Reifung unter einer Hefeschicht, genannt „flor“. Ideal zu Pata Negra sowie zu allen Arten von Tapas (Antipasti), Meeresfrüchte, Fisch, Schinken und mildem Käse. Wird gut gekühlt serviert.

Manzanilla:

621 Viva La Pepa Romate, secco, 16% Vol.	4cl	Fr. 5.-
622 Emilio Lustau, secco, 17% Vol.	4cl	Fr. 7.-

Strohgelb, trocken und leicht im Gaumen, mit einer Reifung unter einer Hefeschicht. Ein ausgezeichneter Begleiter zu Pata Negra, zu allen Arten von Tapas (Antipasti) sowie zu Meeresfrüchten, weissem Fisch und Schinken. Gut gekühlt servieren.

Amontillado:

631 Viva La Pepa Romate, secco, 18% Vol.	4cl	Fr. 5.-
634 Emilio Lustau, secco, 18.5% Vol.	4cl	Fr. 6.-
632 NPU(Non Plus Ultra) Superiore, secco, 18% Vol.	4cl	Fr. 7.-
633 La Sacristia de Romate secco, 19, % Vol.	4cl	Fr. 12.-

Bernsteinfarben mit einem leichten Haselnuss-Aroma, mild und vollmundig im Gaumen. Als Aperitif sowie vorzüglich zu weissem Fleisch, gekochtem Fisch und zu Hartkäse.

Oloroso:

641 Viva La Pepa Romate, secco, 18% Vol.	4cl	Fr. 5.-
642 Don Jose Sanchez Romate, secco, 18% Vol.	4cl	Fr. 7.-
643 Emilio Lustau, secco, 19.5% Vol.	4cl	Fr. 6.-
644 La Sacristia de Romate secco, 19, % Vol.	4cl	Fr. 12.-
645 Emilio Lustau secco, Single Cask Jg. 2000 19,5 % Vol.	Fl.	Fr.175.-

Anfangs trocken, bernsteinfarben, mit einem dem Namen entsprechend (der Wohlriechende) intensivem Nuss-Aroma. Passt vorzüglich als Aperitif, zu Pata Negra sowie zu Wild und rotem Fleisch.

Palo Cortado:

649 Emilio Lustau, secco, 19% Vol.	4cl	Fr. 9.-
------------------------------------	-----	---------

In der Nase wie ein Amontillado und auf dem Gaumen ein Oloroso, einer der schönsten Jerez- Arten, aber leider immer weniger produziert

Cream:

651 Viva La Pepa Romate, dulce, 17% Vol.	4cl	Fr. 5.-
--	-----	---------

Cream-Sherry, die süsse Variante des Oloroso, ist ausgesprochen mild und lieblich, von dunkler bis sehr dunkler Farbe. Er harmoniert besonders mit Gebäck und Dessert, aber auch mit Käse.

Vino Dulce:

661 Viva La Pepa Romate, Pedro Ximenes dulce dulce, 17% Vol.	4cl	Fr. 5.-
662 Moscatel dulce, 18 % Vol.	4cl	Fr. 9.-

Aus sehr reifen Moscatel oder Pedro Ximenes Trauben gekeltert; die Gärung wird durch Zugabe von Alkohol unterbrochen; süsslich bis sehr süss, das beste zum Dessert.