Zum Apéro eine Spezialität aus Andalucìa

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 Ximenéz 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	Marismeño, 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 Sacristìa 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 Sacristìa 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 Ximénes dulce dulce, 17% Vol.	4cl	Fr. 5.-
662	Moscatel dulce, 18 % Vol.	4cl	Fr. 9.-

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