

TOSCA CERRADA

BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA - ANDALUSIEN, SPANIEN



Sehr nuancenreich, differenziert und einladend warme, nussige Nase. Kräuter, geröstete Pimentos, getrocknete Zitrusfrüchte, salzige Meeresbrise. Am Gaumen angenehme Wärme und feine Säure. Sieben Monate reifte der Wein in gebrauchten Manzanilla-Sherry-Fässern, davon vier Monate unter einer Schicht aus Florhefe. Die Beeren stammen von einer bröselig, trockenen Albariza-Formation namens „Basta“. 30 mg/l Gesamtschwefel, ungefiltert, nicht stabilisiert und ungeschönt „en Rama“ abgefüllt. Köstliche Nase mit fruchtigen, salzigen und erdigen Komponenten.

ANBAUGEBIET Jerez	CHARAKTER Steinig, Hefig, Salzig	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 0 bis 5 Jahre
APPELLATION IGP Vino de la Tierra de Cádiz	HÖHE ÜBER NN 50 - 100 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Delgado Zuleta, S.A. Avda. de Rocio Jurado, 11540 Cádiz, España	EMPFOHLENES TRINKGLAS Universalglas
KLIMA atlantisch, maritim, warm	ZERTIFIZIERUNG Ohne Zertifikat	FERMENTATION Mit natürlichen Hefen im Zement und Edelstahl tanks, sowie Barriques vergoren	KARAFFIEREN Ja
BODEN Albariza, Arena, Tosca Cerrada	REBSORTE 100% Palomino Fino	AUSBAU 7 Monate in gebrauchten Manzanilla Fässern, 4 davon unter der Florhefe. Ohne Schönung, Filtration und Aufspritzung abgefüllt.	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 9 - 12°C



Auf den weißen, kalkhaltigen Albarizaböden rund um Jerez de la Fonterra, Cadiz und Sanlucar de Barrameda wächst die Palomino-Traube. Im Wechselbad von heißen und feuchten Winden entsteht ausschließlich hier, mit Ausnahme des französischen Jura, ein besonderer Hefestamm namens Flor. Dieses geschmacksgebende Element verleiht vor allem den Manzanilla und Fino Sherrys ihr unrüchliches Aroma von weißen Champignons, grüner Olive und jodiger Meeresbrise. Da der Sherry vor allem ein wertvoller Exportartikel war und ist, wurde er ursprünglich für den langen Seeweg haltbar gemacht, indem man ihn mit Branntwein verstärkte, bzw. fortifizierte. [Weiter lesen...](#)