

2016 TOSCA CERRADA MOSTO

BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA - JEREZ, SPANIEN



Der Einstieg in die Welt der Florweine, ohne Holzkontakt und im Edelstahl ausgebaut. Ein saftiger, aromatischer Wein, der zwar das Aroma eines Manzanilla-Sherrys hat, aber weniger intensiv ist. Der perfekte Meeresfrüchte-Wein oder Aperitif. Gekochter Apfel, herbe Zitrusfrüchte, Curry-Gewürz und Heu im Duft. Mit etwas Luft entwickelt er eine jodige Meeresbrise im Glas. Salzig, linear mit einem frischen und mineralischen Geschmack. 15 Monate reifte der Wein unter einer Schicht aus Florhefe im Stahltank, danach weitere fünf bis sieben auf der Flasche. Ungeschönt, nicht stabilisiert und ohne Filtration "en Rama" abgefüllt. 6000 Flaschen

Region Jerez	Appellation IGP Vino de la Tierra de Cádiz	Klima atlantisch, maritim, warm	Dekantieren / Karaffieren Nein	Empfohlene Trinktemperatur 8-10°
Empfohlenes Glas Universalglas	Boden Albarizza, Arena, Tosca cerrada	Höhe über N.N. 50 - 100 Meter	Anbau naturnah und nachhaltig	Lagerfähigkeit 0 bis 5
Rebsorte Palomino Fino	Ausbau Edelstahl, auf der Florhefe	Alkoholgehalt 12,5%	Internationale Bewertungen	Restzucker



Auf den weißen, kalkhaltigen Albarizaböden rund um Jerez de la Fonterra, Cadiz und Sanlucar de Barrameda wächst die Palominotraube. 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 untrügliches 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. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.