

2017 TOSCA CERRADA LENTEJUELA

BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA - SANLUCAR DE BARRAMEDA, AKILIA
SPANIEN



Dieser von verschiedenen Parzellen mit der Bodenformation "Lentejuela" der Region Sanlúcar de Barrameda stammende Wein, zeigt die größtmögliche Feinheit aber auch feinste Frische der Range. Getrocknete Früchte, Austernschale, getrocknete Kräuter, Mandelnoten, Steinpilze und Salzbuter, super mineralisch und delikat. Im Mund zeigen sich subtile Oxidationsnoten mit einem Hauch von Nüssen und Kräuternoten mit feiner Salzigkeit. 15 Monate reifte er unter einer Schicht aus Florhefe in einem altem Manzanilla-Fass. Ungeschönt, nicht stabilisiert und ohne Filtration "en rama" abgefüllt.

Rebsorte Palomino Fino	Region Sanlúcar de Barrameda	Restzucker <2 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, maritim, warm	Appellation IGP Vino de la Tierra de Cádiz	Gesamtsäure 4,2 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10
Boden Albarizza	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Bodega y Viñedos Akilia, S/N 11540 Cádiz
Höhe über N.N. 0 bis 100 Meter	Ausbau 15 Monate unter Florhefe in gebrauchten Manzanilla-Sherry-Fässern	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Auf den weißen, kalkhaltigen Albarizaböden rund um Jerez de la Fonterra, Cadiz und Sanlúcar 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 Brantwein verstärkte, bzw. fortifizierte. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.