

2021 Tosca Cerrada

BODEGA Y VIÑEDOS AKILIA - JEREZ, SPANIEN

AKILIA



Sehr nuancenreich, differenziert und einladend warme, nussige Nase. Kräuter, geröstete Pimentos, getrocknete Zitrusfrüchte, salzige Meeresbrise. Am Gaumen angenehm warm, mit einer feinen Säure. Entrappt und für zwei Tage mazeriert, bevor die 3-wöchige Spontangärung einsetzte. Die malolaktische Gärung findet ebenfalls statt, bevor der Stoff für 10 Monate unter Florhefe in gebrauchten Manzanilla-Sherry-Fässern reift. Die Beeren stammen von einer trockenen Albariza-Formation namens "Basta". Unfiltriert und ungeschönt "en Rama" abgefüllt. Köstliche Nase mit fruchtigen, salzigen und erdigen Komponenten. Salud!

Rebsorte Palomino Fino	Region Jerez	Restzucker 1,1 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 9-12°	Internationale Bewertungen
Klima atlantisch, maritim, warm	Appellation IGP Vino de la Tierra de Cádiz	Säure 5,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 0 bis 5 Jahre
Boden Albarizza, Arena, Tosca cerrada	Anbau naturnah und nachhaltig	Alkoholgehalt 12%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Bodega y Viñedos Akilia, S/N 11540 Cádiz
Höhe über N.N. 40 Meter	Ausbau 10 Monate in gebrauchten Manzanilla-Sherry-Fäs- sern unter Florhefe	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Neutrocork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



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 Brantwein verstärkte, bzw. fortifizierte. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.