Manzanilla Sherry Classic Rey Fernando de Castilla 750ml

Jerez - Spanje

Rey Fernando de Castilla Classic Manzanilla is een heel andere kant van droge sherry dan Fino uit Jerez. Manzanilla rijpt in Sanlúcar de Barrameda, vlak bij de monding van de Guadalquivir en de Atlantische Oceaan. Het koelere, vochtige zeeklimaat houdt de flor hier bijzonder actief en geeft de wijn zijn kenmerkende lichte, zilte en bijna maritieme karakter. De wijn wordt gemaakt van 100% Palomino en rijpt biologisch onder een beschermende laag flor. Die flor sluit de wijn grotendeels af van zuurstof en bepaalt voor een groot deel de stijl: bleek van kleur, droog, licht van structuur en opvallend verfijnd. Daarna beweegt de wijn door het traditionele systeem van criaderas en solera, waarbij jongere en oudere wijnen geleidelijk met elkaar worden vermengd. Fernando de Castilla laat deze Manzanilla gemiddeld ongeveer drie jaar rijpen in Amerikaanse eikenhouten botas. Dat is voldoende om duidelijk flor-karakter op te bouwen, maar kort genoeg om de wijn heel fris en levendig te houden. Het hout staat volledig op de achtergrond. Alles draait hier om droogte, fijne gisttonen en die typische zilte spanning van Sanlúcar. Dit is bij uitstek een wijn om goed gekoeld aan tafel te zetten. Vooral bij schaal en schelpdieren, gefrituurde vis en Iberische ham komt het hartige karakter prachtig naar voren.



Proefnotitie

Bleek strogeel, met gist, groene appel, amandel en een fijne zilte toets. Licht, droog en soepel in de mond.

Drinken bij

Garnalen, oesters, gefrituurde vis, jamón ibérico, olijven, ansjovis en gezouten amandelen.

Houdbaarheid

Ongeopend het liefst jong drinken. Na openen gekoeld bewaren en bij voorkeur binnen enkele dagen tot een week opdrinken.

Druivenrassen

Palomino Fino

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl