Amontillado Sherry Classic Rey Fernando de Castilla 750ml

Jerez - Spanje

Rey Fernando de Castilla Classic Amontillado begint zijn leven eigenlijk als Fino. De jonge Palomino rijpt eerst onder een beschermende laag flor, waardoor hij zijn droge, zilte en licht gistige karakter ontwikkelt. Pas wanneer die flor verdwijnt, krijgt zuurstof vrij spel en begint een tweede hoofdstuk: oxidatieve rijping. Precies die overgang maakt Amontillado zo bijzonder. Fernando de Castilla laat deze wijn gemiddeld ongeveer zeven jaar ontwikkelen. In die tijd verandert de kleur richting amber en krijgt de wijn steeds meer diepte. De frisse spanning van de biologische rijping blijft herkenbaar, maar wordt aangevuld met noten, gedroogde citrus, houtkruiden en hartige tonen. Het resultaat zit mooi tussen de rankheid van Fino en de vollere stijl van Oloroso in. Met slechts ongeveer 2 gram restsuiker per liter is dit een uitgesproken droge sherry. Toch voelt hij breder en zachter dan Fino, met meer textuur en warmte. Dat maakt hem bijzonder interessant aan tafel, vooral bij gerechten waarin umami, notigheid of geroosterde smaken een rol spelen.



Proefnotitie

Hazelnoot, amandel, gedroogde sinaasappel, tabak en lichte kruiden, met een droge, zijdezachte structuur en lange hartige afdronk.

Drinken bij

Paddenstoelen, consommé, gevogelte, jamón ibérico, oude kaas, geroosterde noten en gerechten met truffel.

Houdbaarheid

Ongeopend enkele jaren houdbaar. Na openen gekoeld bewaren en bij voorkeur binnen 2 tot 4 weken drinken.

Druivenrassen

Palomino Fino

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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