Oloroso Sherry Classic Rey Fernando de Castilla 750ml

Jerez - Spanje

Rey Fernando de Castilla Classic Oloroso is sherry waarin zuurstof vanaf het begin een hoofdrol speelt. In tegenstelling tot Fino en Manzanilla krijgt deze wijn geen langdurige bescherming van flor, maar ontwikkelt hij zich juist open en oxidatief in de kelder. Daardoor ontstaat een veel vollere, warmere stijl met meer notigheid, houtinvloed en diepte. De wijn wordt gemaakt van 100% Palomino en rijpt in Amerikaanse eikenhouten botas volgens het traditionele systeem van criaderas en solera. Gemiddeld heeft de wijn ongeveer zes jaar rijping achter de rug. In die periode verandert de kleur richting amber en ontwikkelen zich steeds meer tonen van noten, hout, gedroogd fruit en kruiden. Wat Oloroso aantrekkelijk maakt, is dat hij ondanks zijn rijkere stijl nog altijd volledig droog blijft. De structuur is breder en zachter dan bij Fino of Amontillado, maar de wijn behoudt genoeg spanning om niet zwaar te worden. Daardoor werkt hij bijzonder goed bij gerechten met veel smaak, zeker wanneer vlees, stoof, specerijen of umami een rol spelen.



Proefnotitie

Walnoot, hazelnoot, gedroogd fruit, tabak en houtkruiden, met een volle structuur en lange droge afdronk.

Drinken bij

Stoofgerechten, wild, rundvlees, paddenstoelen, oude kaas, charcuterie en kruidige gerechten.

Houdbaarheid

Ongeopend enkele jaren houdbaar. Na openen gekoeld bewaren en bij voorkeur binnen 4 tot 6 weken drinken.

Druivenrassen

Palomino Fino

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

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