



Sherry Facts



Sherry Facts



Herkunft

- Sherry Dreieck
- Andalusien, Südspanien
- 3 Städte:
 - Jerez de la Frontera
 - Sanlúcar de Barrameda
 - El Puerto de Santa Maria

Zugelassene Rebsorten

- Palomino: Weißwein für trockenen Sherrysorten
- Moscatel: Süßwein für süße Sherrysorten
- Pedro Ximinez (PX): Süßwein für süße Sherrysorten)

Herstellung

- Grundwein
- Aufsprittung mit Weindestillat
- Auf 15% vol, oder 17% vol
- Reifung im Solera Verfahren

Florhefe

- Entsteht bei 15% vol auf natürliche Weise
- Lässt die Weine unter Luftabschluß reifen
- Entsteht bei 17% vol NICHT
- Wichtig für die Einteilung der Sherryarten

Marken (Bodegas)

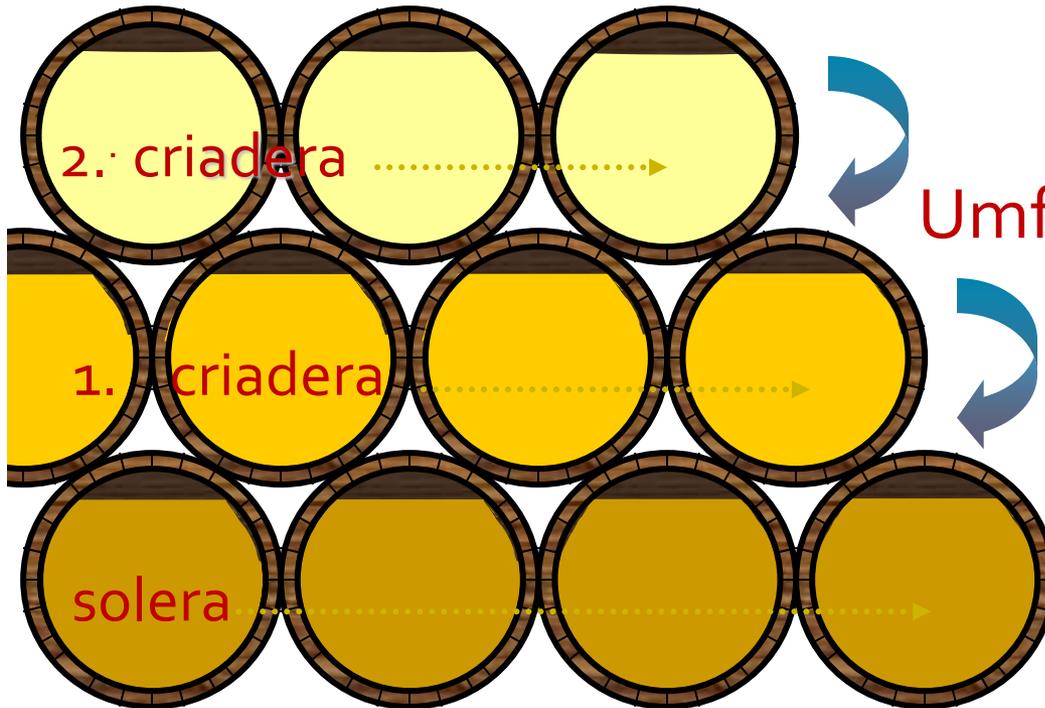
- Sandeman (Don Fino)
- Osborne
- Lustau
- Fernando de Castilla
- González Byass (Tio Pepe)
- Barbadillo
- Williams & Humbert



Solera Verfahren



Neuer Jahrgang



Umfüllung

Abfüllung



Sherry Stile



TROCKENER SHERRY

(Immer 100% Palomino)

Mit Flor gereift

- Fino
- Manzanilla
 - = Fino aus Sanlucar de Barrameda

Ohne Flor gereift

- Oloroso

Mit und ohne Flor gereift

- Amontillado

lange gereifter Fino, die Florhefe stirbt ab.

SÜSSER SHERRY

Mischungen (Blends)

- Pale Cream
 - Fino (Manzanilla) +Moscatel oder PX
- Medium
 - Amontillado +Moscatel oder PX
- Cream
 - Oloroso +Moscatel oder PX

Reinsortig

- Moscatel
- Pedro Ximinez (PX)

