

Bodegas Tradición, Überblick

Hintergrundinformationen

Bodegas Tradición wurde 1998 mit dem Ziel gegründet, die alten und traditionellen Arbeitsabläufe der Sherry Herstellung wiederzubeleben. Nachdem die Gebäude aus dem 19. Jahrhundert im historischen Stadtteil von Jerez gekauft und restauriert wurden, suchte man nach den besten und ältesten Weinen in der Sherry Region. Anschließend wurden die über 1000 Fässer aus amerikanischer Eiche befüllt, die heute in der Bodega lagern. Und zwar mit nur 4 Arten von Sherry: Amontillado, Oloroso, Palo Cortado und Pedro Ximénez, sowie mit Brandys der Kategorie Solera Gran Reserva: Brandy Gold und Platinum. Aufgrund des jeweils sehr hohen Alters der einzelnen Sherrys und Brandys ist die Jahresproduktion sehr limitiert:

Amontillado:	V.O.R.S. ca. 43 Jahre, max. 3.000 Flaschen pro Jahr.
Oloroso:	V.O.R.S. ca. 45 Jahre, max. 5.000 Flaschen pro Jahr.
Palo Cortado:	V.O.R.S. ca. 33 Jahre, max. 2.500 Flaschen pro Jahr.
Pedro Ximénez:	V.O.S. ca. 22 Jahre, max. 4.000 Flaschen pro Jahr.
Brandy Gold:	... ca. 20 Jahre, max. 3.000 Flaschen pro Jahr.
Brandy Platinum:	...ca. 40 Jahre, max. 350 Flaschen pro Jahr.

Bodegas Tradición ist der einzige Weinkeller im geschützten Herkunfts- und Anbaugebiet DO (Denominaciones De Origen) von Jerez, der sich ausschließlich der Herstellung der ältesten Weine (Sherrys) verschrieben hat. Diese werden vom amtlichen Kontrollrat (Consejo Regulador) klassifiziert und zertifiziert. Das Bestreben von Bodegas Tradición ist es, diesen außergewöhnlichen und sehr alten Sherrys wieder ihren gebührenden Platz unter den großen Weinen dieser Welt, den sie ohne Zweifel verdienen, zurückzugeben.

Alle in Flaschen abgefüllten alten Sherrys wurden in Qualität und Alter vom amtlichen Kontrollrat ausschließlich in den ältesten Kategorien V.O.S. und V.O.R.S. klassifiziert. V.O.S. bedeutet vinum optimum signatum oder very old sherry, mit einer nachgewiesenen Reifezeit von mehr als 20 Jahren. Und V.O.R.S. bedeutet vinum optimum rare signatum oder very old rare sherry, mit einem nachgewiesenen Alter von mehr als 30 Jahren. Diese gesetzlich geschützte Zertifizierung garantiert nicht nur das Mindestalter sondern auch Ursprung und die hervorragende Qualität der Sherrys.

Alle Sherrys werden vor der Flaschenabfüllung leicht gefiltert, jedoch ohne Kältefilterung, damit keinesfalls die natürlichen Aromen und Eigenschaften verloren gehen. Deshalb kann es vorkommen, daß kleine Partikel die Sherrys leicht trüben, wenn sie kalt serviert werden. Dies bedeutet definitiv keinen Qualitätsverlust, ganz im Gegenteil....

Und in der Bodegas Tradición ist in bester alter Tradition alles noch reine Handarbeit. Die Flaschen werden noch von Hand abgefüllt, gelabelt, anschließend numeriert und wachsversiegelt, wie gesagt alles per Hand!



Sakristei der Bodegas Tradición

**Weitere Informationen
finden Sie unter:
„Sherry Wissen“
sowie unter
www.sherry-info.de
www.sherry.org
www.brandydejerez.es**



**Übrigens, die Spanier
sprechen bei Sherry von
„Wein“ und die Bodegas
sind die „Weinkeller“**

**Telefon 08122 / 900432
Telefax 08122 / 41872**

**www.irisch-lifestyle.de
contact@irisch-lifestyle.de**



Sherry Wissen / Seite 1

Allgemein

Die Heimat eines der berühmtesten Weines der Welt, des Sherrys ist Andalusien im Südwesten Spaniens. Genauer gesagt das Anbaugebiet im Städtedreieck von Jerez de la Frontera – El Puerto de Santa Maria – Sanlucar de Barrameda. Zentrum der Sherryproduktion ist die Stadt Jerez von der auch der Name Sherry kommt, da die Engländer das im spanischen hart gesprochene Jerez nicht richtig herausbekamen wurde so im Laufe der Zeit das weiche Sherry daraus ...schon wieder die Engländer. Kommt uns ja irgendwie bekannt vor, das hatten wir doch schon einmal mit „Uisce Beatha“ dem Lebenswasser aus dem dann das Wort Whisky wurde, da es die Engländer nicht aussprechen konnten...!

Das Klima dieser Region mit glühender Sommersonne von über 40°, dem frischen Wind vom Atlantik und milden Winterregen ist einzigartig in der gesamten Weinwelt. Und das in Kombination mit dem weißen Kalkboden (den es nur hier gibt). So ist es nicht verwunderlich das der Sherry einer der interessantesten Weine dieser Welt ist. Apropos die Spanier sprechen bei Sherry von Wein und die Bodegas sind ihre Weinkeller.

Das Image des Sherrys als reiner Aperitif ist nur eines der vielen Vorurteile die sich außerhalb Spaniens und Englands so hartnäckig halten (Unwissenheit und Desinteresse), denn er hat um ein Vielfaches mehr zu bieten. Und hier wären wir auch schon bei den Parallelen zur Whiskywelt, die sich vielleicht nicht jedem sofort erschließen. Denn obwohl beide Welten kaum unterschiedlicher in Ausgangsmaterial und Herstellungsprozeß sein könnten haben sie doch Wesentliches gemeinsam, die Art und Weise Ihres Genusses. Die Degustation (Verkostung) beider ist ziemlich identisch (außer der Beigabe von Wasser beim Whisky), von den verwendeten Nosing Gläsern bis zu den außergewöhnlichen Geschmacks- und Geruchsaromen die Sie entdecken können! Die Aromenpalette reicht von edlen Hölzern, Leder, Kakao, dunkler Schokolade, Röstaromen, Rosinen, Zitrusfrüchten, Nüssen, Trockenfrüchten, Mandeln, Vanille, Gewürzen, kandierten Früchten bis hin zu öligen, süßen, fruchtigen und würzigen Noten. Das alles kommt uns doch sehr bekannt vor, oder? Wenn Sie jemals das Vergnügen hatten die traumhaften Wallnußnoten eines Olorosos der Bodegas Tradición zu genießen, dann wissen Sie von was wir hier sprechen!

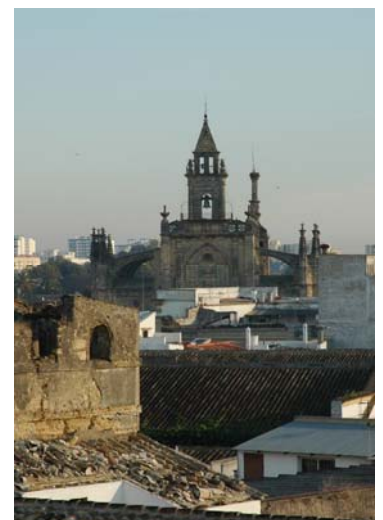
Nehmen Sie sich etwas Zeit, bringen Sie dem Sherry ein wenig Aufmerksamkeit und Zuneigung entgegen und es wird sich Ihnen eine neue Welt des Genießens erschließen, die Sie ganz sicher nicht bereuen werden!

Die Geheimnisse der Sherry Produktion

Die Weinlese beginnt gegen Ende der ersten Septemberwoche und dauert ca. 20 Tage. Danach beginnt in großen Tanks in den Keltereien der Region der Gärungsprozeß, der in 2 Phasen abläuft.



Stadtansicht Jerez



Gebäude der Bodegas Tradición

Telefon 08122 / 900432
Telefax 08122 / 41872

www.irisch-lifestyle.de
contact@irisch-lifestyle.de



Sherry Wissen / Seite 2

Phase 1 ist die stürmische Gärung, bei der 90 Prozent des Zuckers der Trauben in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt wird. Die Gärung ist während der ersten 36 Stunden sehr stürmisch und dauert, abhängig von der Umgebungstemperatur, zwischen drei und sieben Tagen.

Phase 2 ist nun die darauffolgende „ruhige Gärung“, die bis ca. Ende November dauert. Dabei bilden sich die wichtigsten Merkmale des jungen Weines heraus, welche für die anschließende Klassifizierung entscheidend sind. Die Weine haben nun einen Alkoholgehalt zwischen 11% und 12% und sind mit einer Hefeschicht bedeckt die man Flor nennt. Jetzt kommen die Weinprüfer des „Consejo Regulador“ (amtlicher Kontrollrat für Sherry, mit Sitz in Jerez de la Frontera) und klassifizieren den jungen Wein in nur 2 Kategorien: Fino oder Oloroso. Helle und angenehm leichte Weine werden als Finos eingestuft. Und die dunkleren, kräftigeren mit mehr Körper und Struktur zu Olorosos. Es gibt nur eine Ausnahme, den Palo Cortado. Weine die in keine der beiden Kategorien passen, werden als Palo Cortado klassifiziert und das entsprechende Faß mit einem Kreuz markiert. Durchschnittlich wird ca. jedes 100. Faß als Palo Cortado bestimmt.

Jetzt trennen sich die Wege der Weine. Die Finos werden mit Weingeist bis zu 15% aufgestärkt und die Olorosos bis 17,5%. Der nun unterschiedliche Alkoholgehalt bestimmt die weitere Reifung der jungen Weine entscheidend. Bei den Finos bleibt die Hefeschicht („Flor“) die sich gegen Ende des Gärungsprozesses gebildet hat erhalten, bedeckt die ganze Oberfläche des im Faß gelagerten Weines und schließt den Sherry im Faß luftdicht ab. Die Hefeschicht verhindert den Luftkontakt des Weines (die sogenannte Oxydation), und man spricht hier von der „biologischen Reife“. Bei den Olorosos wird durch den höheren zugesetzten Alkoholgehalt, die Florschicht zerstört. Durch deren Verschwinden wird der Wein nun einem permanenten Sauerstoffkontakt ausgesetzt und man spricht deshalb von der „oxidativen Reifung“.

Das Solera-System

Nun kommen wir zu wirklich Außergewöhnlichem, dem Solera-System. Dieses höchst kunstvolle Verfahren beeinflusst Geschmack und Reifung des Sherrys am meisten. Das passiert in amerikanischen Eichenfässern (den Sherry Butts mit ca. 600 Litern Fassungsvermögen), die in 3 bis 5 Lagen übereinander liegend gestapelt werden (pyramidenförmig). „Solera“ leitet sich vom spanischen „suelo“ ab und heißt auf deutsch Boden. Und hier am Boden in den untersten Fässern (Solera) liegend, befindet sich auch der Älteste Sherry. Der zweit älteste Sherry befindet sich in der darüber liegenden Faßreihe (die 1. Criadera heißt) und so weiter. Je weiter wir nach oben kommen (2. 3. und 4. Criadera) desto jünger wird der Sherry und in der obersten Lage (5. Criadera) befindet sich dann der jüngste Sherry.



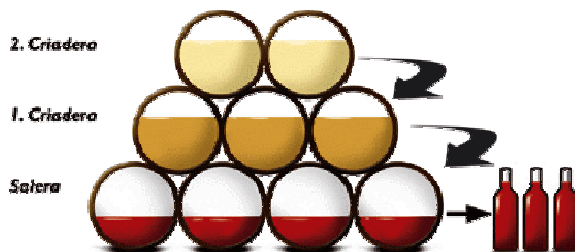
Die Kreuzmarkierung auf einem Palo Cortado Faß



Amontillado Fässer im Solera System:
unterste Lage = Solera,
danach
1. Criadera
2. Criadera usw.

Sherry Wissen / Seite 3

Der für den Verkauf bestimmte Sherry wird ausschließlich den Fässern der untersten Lage, der Solera entnommen. Die entnommene Menge aus der Solera muß durch die gleiche Menge Sherry aus der darüber liegenden 1. Criadera ersetzt werden. Der aus der 1. Criadera entnommene Sherry muß wieder mit der gleichen Menge aus der darüber liegenden 2. Criadera ersetzt werden, usw.... Oben bei der letzten Criadera angekommen, werden die Fässer mit frischem Jahrgangswein befüllt, der zuvor bereits ein Jahr im Faß gereift ist.



Amontillado Fässer im Solera System:
4. Criadera und 5. Criadera

Dieses traditionelle Verfahren hat zwei große Vorteile: Erstens bleibt die entnommene Qualität des Weins konstant, da der jüngere, frisch zugeführte Wein mit der Zeit die Aromen des „Altweines“ annimmt und gleichzeitig den gereiften Sherry auffrischt. Zweitens dient das System auch dazu, die für manche Sherrys so wichtige Florhefe am Leben zu erhalten und ihr neue Nahrung zuzuführen. Die Weine müssen mindestens drei Jahre im Solera-System reifen, bevor sie in den Verkauf gelangen dürfen. Außerdem wurde vom amtlichen Kontrollrat des „Consejo Regulador“ festgelegt, dass bei den Standard Sherrys aus der untersten Lage der Solera pro Jahr nur max. 40 Prozent (normalerweise sind es ca. 30 bis 35%) entnommen werden dürfen und dies immer unter Aufsicht des „Consejo Regulador“. Und bei den als V.O.S. zertifizierten Sherrys dürfen pro Jahr nur max. 5% aus den Fässern der Solera entnommen werden, und bei den als V.O.R.S. zertifizierten Sherrys sind sogar nur max. 3,33% pro Jahr erlaubt. Das Umfüllen (von Hand, ohne Pumpen) findet etwa alle drei bis vier Monate statt. Selbst einige Whisky Destillieren wie z.B. Glenfiddich mit dem „Glenfiddich Solera Reserve 15y“ bieten bereits Whiskys nach dem Solera Prinzip an.

Alte Sherrys

Diese Kategorie reift zwischen 20, 30 und mehr Jahren in der Solera und wird deshalb auch vom amtlichen Kontrollrat (Consejo Regulador) besonders zertifiziert, und zwar als: V.O.S. und bedeutet vinum optimum signatum oder vereinfacht very old sherry – mit einer nachgewiesenen Reifezeit von mehr als 20 Jahren. V.O.R.S. bedeutet vinum optimum rare signatum oder vereinfacht very old rare sherry – mit einem nachgewiesenen Alter von mehr als 30 Jahren. Diese Zertifizierung beschränkt sich auf die Sherry Sorten Amontillado, Palo Cortado, Oloroso und Pedro Ximénez.



Oloroso V.O.R.S. mit einem Durchschnittsalter von 45 Jahren und einer limitierten Jahresproduktion von 5.000 Flaschen

Sherry Wissen / Seite 4

Die Bodegas

Eines der Geheimnisse der Sherrylagerung heißt Sauerstoff. Deshalb sind die Bodegas hohe, oberirdische kathedralenartige Gebäude um ein Maximum an Luft zu haben, da der biologische Reifeprozess unter der Hefeschicht (Flor) eine gute Belüftung der Bodegas erfordert. Außerdem sind die Bodegas von Nordwest nach Südost ausgerichtet, um ein Minimum an Sonnenstunden und ein Maximum an Feuchtigkeit zu gewährleisten. Die Fenster sind hoch über dem Boden und mit einer Art von Jute Jalousien (Espartograsblenden) verhängt um zwar den Wind durchzulassen, aber Licht und Hitze möglichst fern zu halten. Außerdem sind sie zum Meer hin offen, damit der vom Meer kommende Westwind die darin lagernden Sherry Fässer erreicht und in der Bodega zirkulieren kann. Im Sommer werden die Sandböden 2-3 mal per Woche bewässert damit die Räume kühl und feucht bleiben.

Sherry-Sorten

Es dürfen nur drei weiße Traubensorten für die Herstellung von Sherry verwendet werden. Und 95% aller Sherrys werden aus der Sorte Palomino hergestellt. Die zweite Rebsorte, Pedro Ximénez (auch P.X. genannt) ergibt einen seltenen, sehr süffigen Süßwein. Und die dritte, die Moscateltraube wird für die Erzeugung gleichnamiger Weine verwendet (und führt die Bezeichnung „de Chipiona“). In der Sherryregion sind von der Kultivierung der Trauben bis hin zum Endprodukt in der Flasche strenge amtliche Regeln festgelegt. Darüber wacht der „Consejo Regulador“ der amtliche Kontrollrat mit Sitz in Jerez de la Frontera. Die Organisation ist die Interessenvertretung der Weinlieferanten, Bodegas und Produzenten.

In Deutschland kennen und verlangen die Kunden meistens nur halbtrockene oder süße Sherrys. Deshalb wird speziell für uns von den Herstellern nur in trockenen Sherrys als Dry oder Very Dry, und Very Pale Dry, in Medium oder Cream Sherrys unterschieden. Um diese vom Konsumenten gewünschten Medium oder Cream Sherrys zu produzieren werden kleine Mengen an Süßwein oder -most hinzugegeben. Viele wissen gar nicht welche traumhaften Aromen und Geschmacksrichtungen die Vielzahl der spanischen Original Sherrys anzubieten haben. Hier eine kleine Übersicht:

Fino

Ein heller strohgelber, trockener Sherry, der mindestens drei Jahre in der Solera hinter sich hat, unter Flor gereift ist, mit einem Alkoholgehalt zwischen 15 und 18%.

Manzanilla

Auch ein heller, trockener Fino, kommt aber nur aus den Bodegas von Sanlúcar de Barrameda, direkt vom Atlantik, mit einem Alkoholgehalt zwischen 15 und 19%.



Bodegas Tradición
Fasslagerung



Pedro Ximénez V.O.S. mit einem Durchschnittsalter von 22 Jahren und einer limitierten Jahresproduktion von 4.000 Flaschen

Sherry Wissen / Seite 5

Amontillado

Hierbei handelt es sich um einen „alten“ Fino und um den Urtyp des Sherrys, der das Finish seiner Reifezeit im Gegensatz zum Fino ohne Florschicht, also oxidativ erlebt. Typisch sind seine bersteinfarbigen Goldtöne und sein Nußaroma. Beim Amontillado findet nach der biologischen Reife ein oxidativer Reifevorgang statt, dabei zersetzt sich die Florschicht. Normalerweise greifen die Kellermeister in den Reifeprozess ein, indem sie (allerdings erst nach drei Jahren) den Alkoholgehalt mit Weindestillat auf über 17 Prozent „einstellen“. Damit wird die Hefeschicht (Flor) aufgelöst und der Wein ist dem Kontakt mit dem Sauerstoff ausgesetzt. Mit einem Alkoholgehalt zwischen 16-22%.

Oloroso

Ein bernstein- bis mahagonifarbener Sherry mit kräftigen Aromen, vollem Körper mit typischen Wallnuß Aromen, der nur mit oxidativer Reifung und ganz ohne die biologischen Reife (Flor) auskommt. Übersetzt bedeutet „oloroso“ „duftend/wohlriechend“. Mit einem Alkoholgehalt zwischen 17 und 22%.

Palo Cortado

Dies ist ein sehr seltener und einzigartiger Sherry. Er vereint in unvergleichlicher Weise die frischen und eleganten Noten eines Amontillados mit der Komplexität und dem vollmundigen Körper eines Olorosos. Nach seiner biologischen Reife unter einer Hefeschicht (Flor), beendet er die Reifung oxidativ (ständiger Sauerstoffkontakt). Mit einem Alkoholgehalt zwischen 17 und 22%.

Pedro Ximénez

Pedro Ximénez heißt die Traube, die für die Herstellung des gleichnamigen Sherrys verwendet wird. Aufgrund ihrer Eigenschaften und ihrer besonderen Verarbeitung bei der Lese erhalten wir einen sehr süßen, öligen, dunkelmahagonifarbenen fast braun-schwarzen Sherry. Nach der Lese trocknen die Trauben auf Strohmatte unter der heißen andalusischen Sonne. Danach haben sie sich in Rosinen verwandelt. Der natürliche Zuckergehalt dieser verschrumpelten Basis des Süßweines beträgt rund 400 g(!) pro Liter. Viele kennen ihn nur unter seiner Abkürzung: P.X. Mit einem Alkoholgehalt zwischen 15 und 22%.

Cream

Süßer Wein der aus Oloroso- und Pedro Ximénez – Sherrys hervorgeht. Mit einem Alkoholgehalt zwischen 15,5 und 22%.

Die Sherry Verkosten (Degustation)

Die original Sherrygläser genannt „Copitas“ sind perfekt, sofern sie groß genug sind. Ein Sherryglas ist leicht tulpenförmig, kleiner Bauch und nach oben hin schmaler werdend, so daß die Aromen der Nase konzentriert präsentiert werden können. Wird in leicht anderer Form auch als ein sogenanntes Nosingglas bezeichnet. Jedenfalls wird dadurch die Wahrnehmung der Aromen und Eigenschaften für Nase und Gaumen intensiviert.



Amontillado V.O.R.S. mit einem Durchschnittsalter von 43 Jahren und einer limitierten Jahresproduktion von 3.000 Flaschen



Sherry Verkostung in der Sakristei der Bodegas Tradición

Telefon 08122 / 900432
Telefax 08122 / 41872

www.irisch-lifestyle.de
contact@irisch-lifestyle.de



Sherry Wissen / Seite 6

Sherry trinken ist ein Erlebnis für Ihre fünf Sinne. Sie riechen, Sie schmecken und Sie sehen die Seele und den Geist Andalusiens. Es zählt einzig und allein Ihr persönlicher Geschmack! Es muß Ihnen schmecken und sonst keinem! Lassen Sie sich nicht zu sehr durch vorgefertigte Meinungen beeinflussen, sehen Sie diese mehr als eine Orientierungshilfe. Geschmack und Situationen sind so unterschiedlich wie die Sherrys. Entdecken Sie Ihre Lieblingssherrys: welcher schmeckt mir wann, wo, wie und zu was am besten? Sie werden überrascht sein, wie viele Düfte und Geschmacksrichtungen Sie unterscheiden können. Und keine Angst, Ihre Nase und Ihr Gaumen sind viel feiner als Sie vielleicht denken. Sherry hält eine erstaunliche Bandbreite an Geschmacks- und Geruchsaromen für Sie bereit:

Schokolade – Karamel – Nüsse – Mandeln – Gewürze – Rosinen – Vanille – Honig – Zitrus- und Trockenfrüchte – Kakao – edle Hölzer – Leder. Süße Noten wechseln mit würzigen, fruchtige mit öligen und trockenen. Und hier noch eine grobe Faustregel, die lautet: je trockner ein Sherry – desto heller ist seine Farbe, und je süßer – desto dunkler ist die Farbe des Sherrys (Ausnahmen bestätigen die Regel).

Wie wird Sherry denn nun verkostet (degustiert)?

Farbe

Die Farbe ist das erste Kriterium zur Begutachtung eines Sherrys und sagt schon viel über seine Sorte aus. Betrachten Sie seine Farbe, die von stroh- und goldgelb bis Bernstein und Mahagoni schimmert.

Nase

Riechen ist ein wichtiger Teil des Genusses! Viele Erinnerungen sind mit unserem Geruchssinn verknüpft. Die Nase fordert ihr Recht. Entdecken Sie die vielfältigen Aromen, und versuchen Sie, die Aromen zu benennen und Sie werden staunen, welche Duftvielfalt Sherry entwickeln kann.

Geschmack

Nun kommt der Gaumen, jetzt wird's spannend. Der erste Schluck – langsam läuft die Seele Andalusiens in den Mund. So erreicht er alle Bereiche der Zunge und des Gaumens, verweilt noch etwas, bevor er dann in einem Schluck die Kehle hinabfließt.

Nachklang

Nachklang (engl. finish) heißt der Teil des Geschmackserlebnisses, den der Sherry nach dem Schlucken offenbart – kurz oder lang, intensiv oder leicht, trocken oder süß. Sie sehen, Sherry bietet für jeden etwas.

Die richtige Temperatur

Die Trinktemperatur ist beim Sherry von entscheidender Bedeutung und viel kälter als die meisten wissen und annehmen. Und eine grobe Faustregel lautet, je trockner – desto kälter sollte der Sherry getrunken werden (Ausnahmen bestätigen die Regel). Nachfolgend einige Beispiele.



Ein tulpenförmiges Sherry-, Nosing Glas perfekt zur Degustation



Hier sehen Sie den Unterschied in der Farbe. Von links nach rechts:
Pedro Ximénez
Oloroso
Amontillado

Sherry Wissen / Seite 7

Die Serviertemperatur beim Fino und seinem Bruder Manzanilla beträgt 5°C bis 7°C. Amontillado, entfaltet seine Aromen am besten bei ca. 12 bis 14°C. Oloroso genießen Kenner bei etwa 14 bis 16°C. Palo Cortado, entfaltet seine Aromen am besten zwischen 10 und 12°C. Medium, wird gekühlt mit 10°C bis 11°C getrunken. Cream, so um ca. 13°C. Pedro Ximénez, das ist nun Geschmacksache. Sie können ihn leicht gekühlt mit 14-16°C, oder kalt mit 8-10°C servieren, obwohl er dabei leicht an Aroma und Geschmack verlieren kann.

Haltbarkeit und Lagerung

Die jungen Sherrys sind nicht unbegrenzt haltbar, wenn die Flasche einmal offen ist, sollte der Wein auch nicht mehr zu lange aufbewahrt werden. So sollte ein Fino oder Manzanilla, wenn die Flasche einmal offen ist, innerhalb von zehn Tagen geleert werden, ungeöffnet hält sie ca. 18 Monate.

Noch geschlossene Sherry-Flaschen sollten grundsätzlich aufrecht stehend und lichtgeschützt bei ca. 18° gelagert werden, so daß der Inhalt nicht mit dem Korken in Kontakt kommt. Der Lagerort sollte eine möglichst konstant bleibende Temperatur haben und trocken und dunkel sein. Einmal geöffnete Sherryflaschen sollten nach dem Einschenken wieder zugedreht und im Kühlschrank aufbewahrt werden. Fino oder Manzanilla sollten nicht zu lange aufbewahrt werden (max. 10 Tage). Die dunkleren Varianten halten nach dem Öffnen noch mehrere Wochen (Amontillado) bis Monate (Oloroso und Pedro Ximénez) und ungeöffnet mehrere Jahre bis zu Jahrzehnten.

Die Alten Jahrgangsherrys V.O.S. und V.O.R.S. lassen sich ungeöffnet perfekt über Jahre und Jahrzehnte lagern und können sogar noch etwas an Qualität zulegen. Einmal geöffnet, können diese alten Sherrys bis zu 12 Monate aufbewahrt werden, vorausgesetzt sie werden richtig gelagert (siehe oben)

Empfohlene Links

www.sherry.org = Sherry Originalseite nur Englisch oder Spanisch
www.sherry-info.de = Deutsche Sherry Seite von Jerez autorisiert!

Danksagung

An dieser Stelle möchten wir Werner Obalski und Jürgen Deibel den beiden Autoren des neuen Sherry Buches aus der Reihe Lebensart des Haedcke Verlages für Ihre fachkundige und freundliche Unterstützung bei der Erstellung dieser Seiten recht herzlich danken. Erscheinungstermin des neuen Sherry Buches ist im Dezember 2007.



Palo Cortado V.O.R.S. mit einem Durchschnittsalter von 33 Jahren und einer limitierten Jahresproduktion von 2.500 Flaschen



Herz, was willst Du mehr...
alle vier Sherry Sorten der Bodegas Tradición

Telefon 08122 / 900432
Telefax 08122 / 41872

www.irisch-lifestyle.de
contact@irisch-lifestyle.de

