

Bodegas Tradición, Überblick

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 1.000 Fässer aus amerikanischer Eiche mit nur 4 Sherry-Typen befüllt und lagern heute in der Bodega: Amontillado, Oloroso, Palo Cortado und Pedro Ximénez. Außerdem lagern dort zwei Brandys der Kategorie Solera Gran Reserva (SGR): Brandy Gold und Brandy 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. 42 Jahre, max. 5.000 Flaschen pro Jahr
Palo Cortado:	V.O.R.S. ca. 32 Jahre, max. 2.500 Flaschen pro Jahr
Pedro Ximénez:	V.O.S. ca. 22 Jahre, max. 4.000 Flaschen pro Jahr
Brandy Gold:	S.G.R. ca. 20 Jahre, max. 3.000 Flaschen pro Jahr
Brandy Platinum:	S.G.R. ca. 40 Jahre, max. 500 Flaschen pro Jahr

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.

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, bzw. Sherrys verschrieben hat. Diese werden vom amtlichen Kontrollrat, dem **Consejo Regulador**, klassifiziert und zertifiziert.

Alle in Flaschen abgefüllten Sherrys und Brandys wurden in Qualität und Alter vom Consejo Regulador ausschließlich in den ältesten Kategorien klassifiziert:

V.O.S.: (Sherry)	vinum optimum signatum oder very old sherry, nachgewiesene Reifezeit: mehr als 20 Jahren!
V.O.R.S.: (Sherry)	vinum optimum rare signatum oder very old rare sherry, nachgewiesene Reifezeit: mehr als 30 Jahren!
S.G.R.: (Brandy)	Solera Gran Reserva, min. 3 Jahre in Eichenfässern gelagert. Diese Mindestvorgabe wird jedoch oft um ein Vielfaches überschritten!

Diese gesetzlich geschützten Zertifizierungen garantieren nicht nur das Mindestalter sondern auch den Ursprung und die hervorragende Qualität der Sherrys und Brandys.

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

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



**Die Bodegas Tradición:
Kunstgalerie & Sherryproduktion
unter einem Dach.**

**Machen Sie einen Rundgang mit
einem guten Tropfen Sherry od.
Brandy, genießen Sie Kunst und
Wein der Extraklasse beim
Betrachten der originalen
Meisterwerke von Goya, El Greco
und Picasso!**



**Hier reifen mit viel Passion &
Erfahrung hoch qualitative
und alterszertifizierte Sherrys
& Brandys**

Telefon 08122 / 900432
Telefax 08122 / 41872

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

