

Sherry richtig Verkosten

Die Sherry Verkosten (Degustation)

Ein Sherryglas, auch „Copitas“ genannt ist leicht tulpenförmig, hat einen kleinen Bauch und verjüngt sich nach oben hin, so dass die Aromen der Nase konzentriert präsentiert werden können. Dadurch werden die Wahrnehmung der Aromen und Eigenschaften für Nase und Gaumen intensiviert. Sherry trinken ist ein Erlebnis für Ihre fünf Sinne. Sie riechen, schmecken und sehen die Seele und den Geist Andalusiens. Es zählt einzig und allein Ihr persönlicher Geschmack! 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 selbst. Entdecken Sie Ihre Lieblingssherrys: Sie werden überrascht sein, wie viele Düfte und Geschmacksrichtungen Sie unterscheiden können. Die Bandbreite an Geschmacks- und Geruchsaromen ist enorm: Schokolade, Karamell, Nüsse, Mandeln, Gewürze, Rosinen, Vanille, Honig, Zitrus- und Trockenfrüchte, Kakao, edle Hölzer und Leder. Süße Noten wechseln mit würzigen, fruchtige mit öligen und trockenen.

Wie wird Sherry denn nun degustiert?

Farbe

Die Farbe ist das erste Kriterium zur Begutachtung eines Sherrys und sagt schon viel über seinen Typ aus. Betrachten Sie seine Farbe, die von stroh- und goldgelb über Bernstein und Mahagoni bis zu schwarz-braun 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 hinab fließt.

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. In der Regel gilt, je trockener desto kälter sollte der Sherry getrunken werden (Ausnahmen wie der Pedro Ximénez bestätigen die Regel). Nachfolgend einige Beispiele.

Fino & Manzanilla: ca. 5 bis 7°C

Amontillado: ca. 12 bis 14°C

Oloroso: ca. 14 bis 16°C

Palo Cortado: ca. 10 bis 12°C

Medium: ca. 10 bis 11°C.

Cream: ca. 13°C

Pedro Ximénez: ca. 14 bis 16°C oder 8 bis 10°C



Die visuelle Vielseitigkeit der Sherrys: vom leichten, hellen und trockenen Fino (l.) bis hin zum sehr süßen, dunklen und zähflüssigen Pedro Ximénez(r.)

Faustregel: Je heller der Sherry, desto trockener ist er!



Schokolade



Beerenfrüchte



Mandeln



Nüsse

Telefon 08122 / 900432

Telefax 08122 / 41872

www.irisch-lifestyle.de

contact@irisch-lifestyle.de

