

### Amontillado V.O.R.S. Sherry

Der Amontillado der Bodegas Tradición ist ein Klassiker unter den Sherrys, der zuerst biologisch und danach oxidativ gereift ist. Diese Kombination der Reifung macht die Amontillados zu etwas ganz Besonderem, da obwohl sie jahrzehntelang durch Luftkontakt (oxidativ) reifen, der Charakter der biologischen Hefeschicht-Reifung (Flor) überwiegt. Unser Amontillado hat ein **Durchschnittsalter von 43 Jahren** und ist die beeindruckende Komposition exklusiver Soleras aus Jerez, El Puerto de Santa Maria und Sanlúcar de Barrameda.

- Optik:** Helle Mahagoni- und Kupfertöne.
- Nase:** Spritzig, salzige Aromen, die an mediterranes, Meeresfrüchte aber auch an Nüsse und Bittermandeln erinnern.
- Geschmack:** Sehr trocken und auffallende Salznoten, die diesen Sherry sehr intensiv erscheinen lassen. Bemerkenswert komplex und nachhaltig.
- Speisen:** Aufgrund seines vielfältigen Charakters verträgt der Amontillado Speisen mit dem notwendigen Kontrast: Salziges, essigdominiertes (Marinaden) oder in Öl eingelegtes wie Oliven, Auberginen, Anchovis. Aber auch geräucherten Fisch wie Stör, Aal, Thunfisch, Kaviar oder Hering. Sehr empfehlenswert auch zu Artischocken, Spargel und würzigen orientalischen Gerichten.
- Temperatur:** Unsere Empfehlung leicht gekühlt mit 12 – 14°C
- Lagerung:** Ungeöffnet lässt sich dieser Sherry sehr lange lagern und kann sogar noch an Qualität zulegen. Einmal geöffnet, kann die Flasche bis zu 12 Monate aufbewahrt werden. Aufrecht und lichtgeschützt bei ca. 18°C lagern.

#### Produktdetails

- Traubensorte:** 100% Palomino fino
- Flaschen / Jahr:** 3.000
- Alkohol:** 19,5 vol. %
- Reifung:** amerikanische Eichenfässer, ca. 43 Jahre im Solera Verfahren davon zuerst 6-8 Jahre biologisch und dann über 30 Jahre oxidativ.
- Säuregehalt:** 8,18 g Weinsäure / Liter & 0,92 g Essigsäure / Liter
- Restzucker:** 3,4 g / Liter (reiner Fruchtzucker)
- Trockenextrakt:** 39 g / Liter
- Klassifizierung:** V.O.R.S. – very old rare sherry

#### Hintergrundinfos

V.O.R.S. bedeutet „vinum optimum rare signatum“ oder vereinfacht „very old rare sherry“. Diese gesetzlich geschützte Klassifizierung des amtlichen Kontrollrates (Consejo Regulador) garantiert nicht nur ein nachgewiesenes Mindestalter von mehr als 30 Jahren, sondern auch den Ursprung und die hervorragende Qualität des Sherrys.



**Amontillado VORS  
ca. 43 Jahre  
3.000 Flaschen pro Jahr**



**Biologische Reifung durch die Hefeschicht (Flor), die den Amontillado für die ersten 6 bis 8 Jahre luftdicht abschließt**

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

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

