

Palo Cortado V.O.R.S. Sherry

Der Palo Cortado V.O.R.S. der Bodegas Tradición ist ein extrem seltener, eleganter und einzigartiger Sherry. Er vereint in unvergleichlicher Weise die frischen und eleganten Noten eines Amontillados mit der Komplexität und dem vollmundigen Körper eines Olorosos. Hier treffen wir definitiv auf einen charakteristischen Palo Cortado früherer Zeiten – einfach genial! Nach seiner biologischen Reife unter einer Hefeschicht (Flor), beendet er die Reifung oxidativ (ständiger Sauerstoffkontakt). Mit seinem **Alter von ca. 32 Jahren** ist er eine unserer absoluten Sherry Raritäten.

- Optik:** Altgold und dezent bernsteinfarbig.
- Nase:** Außergewöhnlich komplexe Aromen wie Mandelnoten mit leicht bitteren Akzenten, abwechslungsweise salzige und süße Noten, kandierte Früchte und ein Nachklang von grüner Nuss.
- Geschmack:** Ein angenehmer frischer und fruchtiger Start, der in pikante und volle Noten übergeht mit einem Touch Salz- und Bittermandelnoten und irgendwie an frisches Heu und Sommerwiese erinnert.
- Speisen:** Guter Begleiter zu luftgetrocknetem Schinken oder Fleisch, Trockenfrüchten, gerösteten Nüssen oder Mandeln. Ideal zu geräuchertem oder leicht salzigem Fisch. Aber auch zu Thunfisch, Dorsch oder Kabeljau.
- Temperatur:** Unsere Empfehlung leicht gekühlt mit 10 – 12°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:** 2.500
- Alkohol:** 19,5 vol. %
- Reifung:** amerikanische Eichenfässer, ca. 32 Jahre im Solera Verfahren; überwiegend durch oxidative Reifung und nur im kleinen Teil biologisch gereift.
- Säuregehalt:** 6,98 g Weinsäure / Liter & 0,96 g Essigsäure / Liter
- Restzucker:** 3,9 g / Liter (reiner Fruchtzucker)
- Trockenextrakt:** 31,5 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.



**Rarität unter den Sherrys:
Palo Cortado VORS
ca. 32 Jahre
2.500 Flaschen pro Jahr**



**Das Palo Cortado – Fass:
besonders gekennzeichnet
durch den „gekappten Stab“
(dt. Übersetzung von Palo
Cortado)**

Telefon 08122 / 900432
Telefax 08122 / 41872

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

