

Osborne Sherry Pedro Ximenez 1827*Osborne, Spanien*

| | |
|---------------------|---|
| Kategorie: | Sherry |
| Alkohol: | 17 vol. % |
| Farbe: | hellgelb |
| Trinktemperatur: | 12-16°C |
| Beurteilung: | lieblich, samtig, süß |
| Empfehlung: | Als Begleiter zu reifem Käse oder Dessert mit zartbitter Schokolade |
| Verfügbare Formate: | 0,75 Liter |
| Artikel - Nr.: | 335735 |

Herstellung

Nach der Kelterung und der Gärung in modernen Edelstahltanks und der Zugabe von Weinalkohol bis zu einem Alkoholgehalt von ca. 15% vol beginnt der traditionelle Ausbau der Weine in ca. 600 Liter fassenden Holzfässern. Die Reifung erfolgt im sogenannten „Solera-Verfahren“, das nach der untersten Fassreihe eines pyramidenartigen Fasslagers benannt ist. Die aus der Solera entnommene Menge wird aus dem jeweils darüber liegenden Fass ersetzt, wobei die oberste Reihe mit frischem Destillat aufgefüllt wird. So „wandern“ die Sherrys über die Jahre von einem Fass zum nächsten und bewahren dadurch über Jahrzehnte hinweg ihren typischen Charakter.

Geschmack

Lieblich, samtig und süßer Sherry mit außergewöhnlichen Aromen von Rosinen, Feigen und Datteln mit Nuancen von geröstetem Kaffee und Eiche

Destillerie

Der Ruf der bereits 1772 gegründeten Weinkellerei Osborne geht auf ihre berühmten Sherrys zurück und der stolze schwarze Stier gilt in aller Welt als zuverlässiges Zeichen für Qualität. Von leicht über trocken und fruchtig bis vollsüß produziert Osborne für jeden Geschmack den richtigen Sherry. Die aromatischen Osborne Sherrys die in Andalusien, dem südlichsten Winkel Spaniens, ihre Herkunft haben, begeistern durch ihre Vielzahl an Geschmacks- und Genussmöglichkeiten. Je nach Sherrysorte sind sie zum Essen, oder auch zum Dessert, ein perfekter Begleiter. Für die Sherrys werden in erster Linie die trockenen Palomino Trauben verarbeitet und zur Ausprägung besonderer Sherrysorten zusätzlich die süße Traube Pedro Ximénez.

**OSBORNE**
DESDE 1772