

Osborne Sherry Coquinero

Osborne, Spanien



Kategorie:	Sherry
Alkohol:	17 vol. %
Farbe:	hell und bernsteinfarben
Trinktemperatur:	6-8°C
Beurteilung:	intensiv, würzig
Empfehlung:	Als Aperitif, aber auch als Begleiter zu Meeresfrüchten, Fisch und spanischen Tapas-Gerichten.
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel - Nr.:	335421

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. Diese sind nur zu zwei Dritteln gefüllt und auf dem Wein bildet sich rasch eine schützende Hefeschicht, die den jungen Wein vor Oxidation schützt und entscheidend für die Bildung der Sherry-typischen Aromen ist. 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

Intensiv, würziges Aroma mit einer feinen Nussnote.

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

