



DOMAINE

Manzanilla Solear



PRODUCENT: Bodegas Barbadillo

LAND/REGION: Spanien / Jerez

ARTIKELNR: X512221002

VINSTIL: Starkvin / Sherry

DRUVOR: Palomino Fino

ÅRGÅNG: NV

ALKOHOL: 15 % vol

SOCKERHALT: 3 g/l

LAGRING: En färdig produkt som kan njutas av idag eller lång tid framöver.

FÖRSLUTNING: Skruvkapsyl

BESKRIVNING AV VINET:

Barbadillo Manzanilla Solear görs 100% på-Palomino druvor både från Barrio Alto och Bajo och har mognat genom solera-metod i källare från Sanlúcar de Barra i hela 6 år. Vinet är torr i stilen med en mjuk och söt fruktig smak. Aromerna är skarpa från den långa lagringen på sin jästfällning och får därför lättare toner av havssalt. Det kommer även fram toner av nötter och äpple. Smakerna är rena med dess salta, nötter, jäst, äpple, citrus och svartpeppar. Eftersmaken är lång med fantastiskt djup.

MATCHA TILL:

Serveras vid 6-8°C till ansjovis, pata negra skinka, lomo eller en välagrad manchego-ost. En annan klassiker är soppa gjord på färska trattkantareller.

Bodegas Barbadillo ligger mitt i den gamla delen av Sanlúcar de Barrameda, i Castillo San Diego. Här har man investerat i en modern vinanläggning som kan jäsa det unika vinet under kontrollerade former. Det är endast i staden Sanlúcar de Barrameda som man har rätt att kalla sina viner för Manzanilla. Samtliga viner lagras sedan i det klassiska solerasystemet, ett system som innebär att man tappar av en mindre mängd äldre vin ur faten, för att senare fylla upp med yngre vin. På detta sätt blir vinet hela tiden en blandning av äldre och yngre årgångar.

Provningsnotering:

.....

.....

.....