

Technische Fiche

Naam: Sherry Dry Sack Fino

Druivensoorten: 100% Palomino

Regio & land: Jerez De Frontera, Spanje

Producent: Bodega Williams & Humbert

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 15%

Serveertemperatuur: 8°C

Foodpairing:

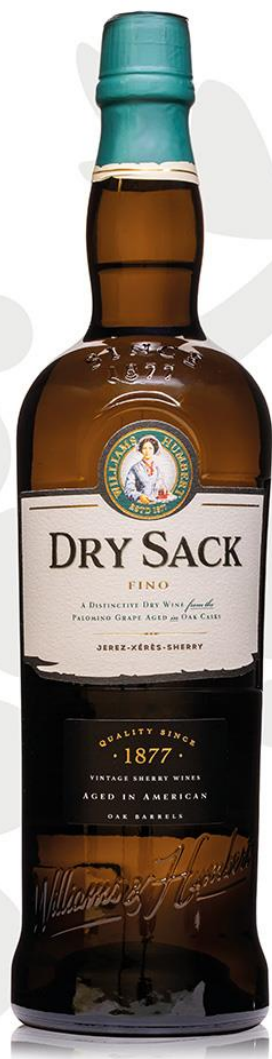
Aperitief of begeleider bij gedroogde ham, fijne kazen en zeevruchten

Informatie over de producent:

Williams & Humbert werd opgericht in 1877 en behoort nu tot de iconen van de Sherry-regio.

De druiven voor deze Fino Sherry komen uit de wijngaarden van Pago Balbaina (Jerez Superior).

De bodem in de zacht glooiende heuvels bestaat uit witte kalksteen met mergel; de fameuze 'Albarizas'. Wit gekleurde bodems, rijk aan kalksteen, die het best geschikt zijn voor de wijnbouw in Jerez omdat ze in staat zijn het regenwater vast te houden voor de droge, hete zomermaanden.



Informatie over de wijn:

Na een gisting op 22°C ondergaat de most een vroege filtering en classificatie per kwaliteitsniveau. De beste wijnen worden versterkt tot 15° en gaan daarna op eiken vaten. Vervolgens volgen ze het traditionele systeem van dynamische veroudering in het zogenaamde "Criaderas y Soleras"-systeem. De veroudering gebeurt onder een beschermende sluier van gistcellen (Flor) die de typische smaak en aroma's geven. De veroudering is minimum 5 jaar en eindigt in het 6de vat, het zogenaamde Solera.

Deze Sherry heeft een heldere lichte goudgele kleur met intense en complexe aroma's gedomineerd door amandel. Een delicate aanzet van smaak gevolgd door een volle body, met een elegante zeer droge afdronk.