

Hidalgo, Fino

Beschrijving

Jerez of sherry is de naam voor een van de oudste en meest authentieke wijnen ter wereld. Hij wordt geproduceerd in het uiterste zuiden van Spanje rond de steden Jerez de la Frontera en San Lucar de Barameda. Voor de productie van sherry worden verschillende druiven gebruikt. De meest aangeplante druif is palomino fino, die groeit en rijpt in de beroemde krijtwitte albariza bodem. Er bestaan verschillende soorten sherry, van beendroog tot mierzoet. Na de vinificatie en eerste rijping beslist de wijnmaker welke type sherry hij wilt maken. Er zijn twee sherry families: de wijnen die gemaakt worden met de fameuze flor en relatief korte rijping en de wijnen zonder flor die soms heel lang rijpen in solera. De flor zorgt voor de droge Fino en Manzanilla. Deze gistlaag ontstaat op de oppervlakte van de wijn en beschermt tegen oxidatie. Hij zorgt tevens voor de kenmerkende smaak van droge sherry. De meeste sherry rijpen in solera. Dit is een unieke wijze van veroudering waarbij de wijnen rijpen in vaten die tot vier rijen op elkaar liggen. Bij het bottelen van sherry wordt een gedeelte wijn afgetapt uit het onderste vat. Daarna wordt het vat aangevuld met wijn uit het vat erboven en zo verder tot elk vat terug gevuld is. In het bovenste vat wordt dan nieuwe wijn toegevoegd. Dit solera systeem zorgt voor een unieke menging van oude en nieuwe wijn. Amontillado en Oloroso sherry ondergaan een lange rijping in solera, vandaar hun donkere kleur. Deze Sherry komt van het kuststadje San Lucar de Barameda. Bemerkt zijn fijne ziltige toets door de invloed van de zee. Meer info op www.hidalgo.com

Gerecht:

Serveer aan 13° bij gebakken vis, tapas, olijven of zeevruchten. Eens geopend blijft deze Sherry slechts enkele dagen zijn smaak behouden.

Domein:	Bodegas Emilio Hidalgo
Appellatie:	Jerez
Alcoholgehalte:	17%
Inhoud:	0,75L
Druivenras(sen):	Palomino Fino