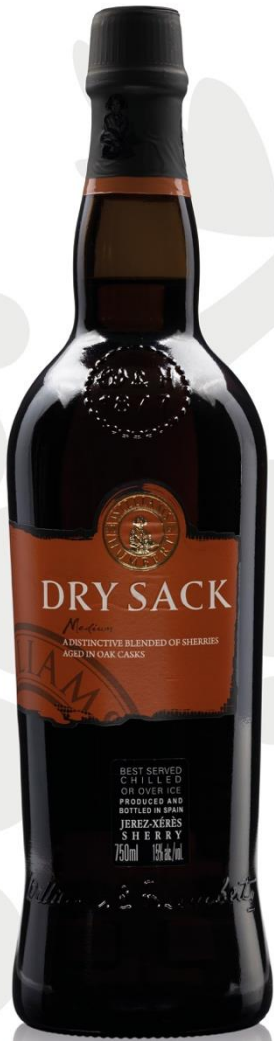




Technische Fiche



Naam: Sherry Dry Sack Medium

Druivensoorten: 50% Palomino & 50% Pedro Ximénes

Regio & land: Jerez De Frontera, Spanje

Producent: Bodega Williams & Humbert

Inhoudsmaat: 75 cl

Alcoholpercentage: 15%

Serveertemperatuur: 8°C

Foodpairing:

Aperitief of na de maaltijd, begeleider van pasta's met gedroogde ham, pijnboompitten en bospadenstoelen.

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 28°C ondergaat de most een vroege filtering en classificatie per kwaliteitsniveau. De beste wijnen worden versterkt tot 19,5° en gaan daarna op eiken vaten. Vervolgens volgen ze het traditionele systeem van dynamische veroudering in het zogenaamde "Criaderas y Soleras"-systeem. De veroudering is minimum 6 jaar in een oxidatief milieu waarbij de oudste vaten telkens bijgevuld worden met jongere wijn. Na deze 6 jaar bekomt men een zogenaamde Oloroso of Medium Sherry.

Deze Sherry is helder, amberkleurig met intense en complexe neus met dominante notenaroma's. Een licht zoete aanzet, volle body met mooi evenwicht tussen de frisheid en de melligheid. Een zachte, licht zoete afdronk met terugkerende aroma's van gedroogde noten.