



Medium Sweet Oloroso "Solera 1842" VOS Sherry, A.R. Valdespino, Jerez, Spanien

Da fønikerne for mere end 3.000 år siden vandrede ud over det meste af Europa, satte de ikke kun historiske indtryk til eftertiden. I det solbeskinnede Andalusien i det sydlige Spanien er der efterladt yderligere et minde, nemlig Sherry produktionen. Fønikerne prøvede at udnytte det solrige lands muligheder, og på de 23.000 hektar jord, som er kalkholdig og ideel til vindyrkning plantede de deres medbragte vinstokke – og en ny epoke er startet.

Valdespino-familien har været tilknyttet Sherry-industrien helt tilbage til 1430, men Valdespino blev først grundlagt i 1875. Man vidste derfor fra mange års erfaring, at de geografiske forhold til produktion af god Sherry var til stede. Dog mente de, at Sherry'en med den rette produktion, kunne gøres "lige det bedre" og ud fra dette grundlag, producerer Valdespino i dag Sherry af udsøgt kvalitet.

Solera "1842" er en blandet Sherrytype. Den tager udgangspunkt i den tørre Oloroso Sherry, tilsat 8-10% meget gammel Pedro Ximénez.

Medium Sweet Oloroso "Solera 1842" VOS Sherry

Duften er præget af tørrede frugter (figer, dadler, rosiner) og karamel, samt noter af vanilje og kanel. I munden fornemmes søde rosiner, figer, nødder og et strejf af bitterhed fra de gamle egetræsfade. Lang eftersmag af mørk chokolade og ristede kaffebønner.

Sherryen kan nydes nu. Efter åbning skal den opbevares på køl, og skal drikkes senest 14 til 30 dage efter. Servér Sherryen let afkølet som aperitif, charcuteri og ost.



Årgang

NV.

Distrikt

Jerez.

Druesorter

Palomino og 8-10% Pedro Ximénez.

Produktionsmetode

Solera startet i 1842.

Lagring

Sherryen har lagret i over 20 år på egetræsfade.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk