



Manzanilla Deliciosa "En Rama" 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.

Manzanilla Deliciosa "En Rama" Sherry

Denne Sherry har en lys gylden farve. I duften fornemmes et let præg af salt, som stammer fra den særlige fugtige havluft der er i byen Sanlucar de Barrameda. Denne tørre Sherry har komplekse aromaer af ristede mandler, tørret græs og oliven. Afslutningsvis har den en lang krydret finish.

Sherryen kan nydes nu. Efter åbning skal den opbevares på køl, og skal drikkes senest 7 til 14 dage efter. Sherryen kan serveres afkølet til suppe, skaldyr og fisk.



Årgang

2023.

Distrikt

Jerez / Sanlucar de Barrameda.

Druesorter

100% Palomino.

Produktionsmetode

Solera.

Vinifikation

Flor (lag af gærsvampe som dækker Sherryens overflade inde i træfadet).

Lagring

Sherryen lagres i 4 - 6 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