DRINKS.

Osborne Medium Dry Sherry 100cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704191
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	100cl
Herkunftsland	Spanien
Region	Andalusien
Abfüller	Bodegas Osborne S.A.U., C/Feman Caballero 7, El Puerto de Santa Maria, 11500 Cadiz, Spain
Marke	Osborne
Typ	Sherry
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4 Jahre
Anwendung	pur als Aperitif, als Speisenbegleiter oder als Zutat in diversen Drinks
Degustationsnotiz	halbtrockener Geschmack mit Mandeln, Walnüssen, Karamell, Toffee, Rosinen und Honig.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	aus Palomino Fino und Pedro Ximénez hergestellt; in amerikanischen Fässern im Solera-Verfahren gereift
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Jahrgang	Keine Angaben

Beschreibung

Seit 1772 ist die Familie Osborne als Sherry-Erzeuger aktiv und darf sich damit als eines der ältesten Familienunternehmen dieser Welt rühmen. Ursprünglich von einem englischen Kaufmann als kleine Bodega im südspanischen El Puerto de Santa María gegründet, ist der Name Osborne heutzutage weltbekannt. Wer mit Sherry, Wein, Porto oder Brandy nichts anfangen kann, ist zumindest schon einmal dem berühmten Osborne-Stier begegnet: Die mächtige Silhouette des Tiers ist quasi das nationale Symbol Spaniens! Die wenigstens wissen aber, dass der Stier 1956 von einem Agenturen-Künstler für eine neue Werbestrategie der Firma entworfen wurde. Die übergrossen Figuren, die auch heute noch den Rand diverser Landstrassen zieren, sind über die Jahrzehnte zu einem Kulturgut Spaniens aufgestiegen.
Der Medium Dry Sherry von Osborne ist ein likörartiger Weisswein aus den andalusischen Rebsorten Palomino Fino und Pedro Ximénez. Sherry besitzt stets eine gewisse Restsüsse, da der Gärprozess des Weins durch die Zugabe von hochprozentigem Alkohol unterbrochen wird. Bei Medium Dry Sherrys liegt diese Restsüsse zwischen 5 und 45 g/L. Der gespritete Wein wird anschliessend in 500 Liter grosse Fässer aus amerikanischem Eichenholz gefüllt - jenes Holz ist besonders grobporig und ermöglicht einen intensiven Austausch des Likörweins mit dem Mikroklima in der Bodega. Wenn der Medium Dry Sherry aus der untersten Reihe der pyramidenartig aufgestapelten Solera-Fässer gezogen wird, besitzt er ein durchschnittliches Alter von vier Jahren. Im Glas zeigt sich der Sherry - der idealerweise bei 12-14°C serviert wird - würzig, nussig, süss und karamellig. Wer auf ein passendes Food Pairing Wert legt, sollte den Osborne Medium Dry Sherry begleitend zu Geflügelfleisch, Lachs, Forelle, reifem Käse, Curry, Tiramisu oder Fruchtdesserts trinken. Zur Verkostung eignen sich spezielle Sherrygläser oder kleine, tulpenförmige Weissweingläser.