



Bodegas Tradicion Oloroso V.O.R.S. 30 Anos

Aperitif - Sherry

Alter 30 J. - 0,75 Liter - Vol 20%

Enthält Sulfite

Artikel: Bodegas Tradición Oloroso V.O.R.S. 30 Años

Land: Spanien

Region: Jerez

Klassifizierung: Sherry, very old rare sherry

Erzeuger: Bodegas Tradición

Alter: Mehr als 30 Jahre

Rebsorte: Palomino fino

Alkohol: 20%

Farbe: Mahagoni, Kastanien- und Kupfertöne

Aroma: Dezent Haselnussaromen mit balsamischen Tönen. Erinnerung an edle Hölzer, Leder, Kakao mit Röstaromen.

Geschmack: Anfangs ansprechend ölig und rund, sehr komplex. Im Nachklang wird man sich des extremen körperreichen Sherrys voll bewusst. Interessante Wallnussnoten wechseln mit eleganten Röstnoten und dunkler Schokolade.

Besonderheit: Hand-nummeriert und wachsversiegelt. Abgefüllte Flaschenmenge pro Jahr: 5000 Flaschen.

Trinktemperatur: Leicht gekühlt, 14-16°C

Serviervorschläge: Sehr vielseitig einsetzbarer. Als Aperitif mit gereiftem Käse oder Schinken. Spektakulär zu Eintöpfen oder ähnlichen Fleischgerichten. Ebenso zu Wildgerichten oder gebratenem Geflügel. Als Digestif oder zu einer leichteren Zigarre.

Der körperreichste und älteste Sherry der Bodega Tradicion. Er ist Sherrytradition par excellence, elegant, samtig und mit unglaublich komplexem Körper. Sein stolzes Alter von ca. 42 Jahren und seine charakteristischen Oloroso Aromen erreicht er durch oxidative Reifung (ständiger Sauerstoffkontakt), ganz ohne biologischer Reife unter der Hefeschicht (Flor).

Ungeöffnet lässt sich der Sherry perfekt und lange lagern und kann sogar noch an Qualität zulegen. Geöffnet kann die Flasche bis zu 12 Monate aufbewahrt werden, vorausgesetzt sie wird aufrecht und lichtgeschützt bei ca. 18°C gelagert.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Spanien

Unternehmen: Bodegas Tradicion

Anschrift: Plaza Cordobeses 3, 11408 Jerez de la Frontera - Spanien

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006
Letzte Aktualisierung: 04.01.2021