



## La Cigarrera Amontillado

Aperitif - Sherry

0,75 Liter - Vol 17%

Enthält Sulfite

€ 22,47 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 16,85**

**Artikel:** La Cigarrera Amontillado

**Land:** Spanien

**Region:** Sanlúcar de Barrameda, Cádiz

**Kategorie:** Sherry, halbtrocken

**Erzeuger:** Bodegas La Cigarrera

**Rebsorte:** Palomino

**Alkohol:** 17%

**Charakteristik:** Trocken, geschmeidig. Sauber in der Nase und am Gaumen, mit pikantem, komplexen Aroma.  
**Serviervorschläge:** Ideal als Aperitif und auch zu jeder Tageszeit.

Die Anfänge der Bodegas La Cigarrera reichen bis ins Jahr 1758 zurück, als José Colóm Darbo mehrere Gebäude in Sanlúcar de Barrameda kaufte. Heute wird die Bodega, die immer im Familienbesitz geblieben ist, bereits von der neunten Generation geführt. Die Bodegas La Cigarrera trägt die Herkunftsbezeichnung "Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda" und arbeitet nach traditionellen Richtlinien im Herstellungsprozess. Probiert man Manzanilla, der der Bodega ihren Ruf beschert hat, so schmeckt er fein, frisch und aromatisch; Charakteristika die während des natürlichen, biologischen Reifeprozesses entstehen.

Am Anfang des Reifeprozesses steht der vergorenen Traubensaft mit einem Alkoholgehalt von 11-12%, diesem Most wird Weindestillat zugefügt, bis der Alkoholgehalt 15-18% erreicht. Gefüllt in übereinander gelagerten Fässern (criadera), bildet sich an der Oberfläche eine Hefeschicht, genannt velo de flor, die die Oxidation verhindert, den Wein von der Luft abschließt, ihm Nährstoffe zuführt und ihm Alkohol entzieht. So erfolgt die biologische Reifung.

Die Weinfässer werden im Solera-Verfahren in drei bis vier Reihen über den sogenannten Soleras ( span.: suelo = Boden) gestapelt. In regelmäßigen Abständen, idealerweise alle drei Monate, wird den Soleras ungefähr ein Drittel des gereiften Weines für die Füllung auf Flaschen entnommen. Diese Menge wird dann jeweils mit Wein aus den darüberliegenden Fässern ersetzt, und in die Fässer der obersten Reihe wird junger Wein nachgefüllt. Dieser Prozess gewährleistet, dass sich die Eigenschaften der älteren Weine mit denen der jüngeren mischen und somit Qualität und Art des Produktes gleich bleiben.

### Produktdetails

#### Zutaten/Allergene

**Allergene:** Sulfite

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Spanien

**Unternehmen:** Bodegas La Cigarrera

**Anschrift:** Plaza Madre de Dios s/n (Junto Plaza de Abastos) 11540 Sanlúcar de Barrameda (Cádiz)  
 España

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.05.2023