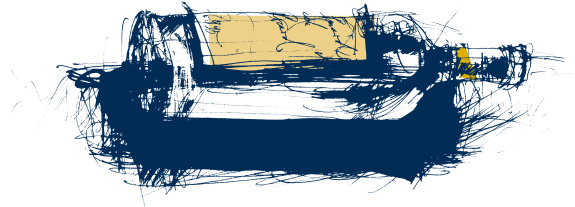


HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Fino „Caberrubia“ Saca III DO Jerez, blanco NV

Region: Jerez
Erzeuger: Bodegas Luis Pérez - Jerez de la Frontera
Alkoholgehalt: 15,5 % vol.
Rebsorte: Palomino Fino
Bestell-Nr.: SJE010300

TOP-TIPP! Die dritte Edition eines absoluten Fino-Solitärs!

100% Palomino Fino und der einzige Wein aus dem Portfolio der Bodegas Luis Pérez, der das Siegel der D. O. Jerez trägt! Der „Caberrubia“ wird aus verschiedenen Jahrgängen des Fino „Barajuela“ komponiert (der Fachterminus lautet cabeceo), er soll im wahrsten Sinne „ungefilterter“ Ausdruck des Parzelle El Corregidor mitten in El Carrascal (dieser Name ist auch auf dem Etikett aufgeführt), dem wiederum innersten der vier historischen pagos von Jerez sein. Dies ist ein von Sherrys aus dem frühen 19. Jahrhundert inspirierter Fino, der sich durch die Konzentration von Frucht, Salzgehalt und sapidez (am ehesten mit Umami-Geschmack zu übersetzen) auszeichnet. Nach zwei sacas (Entnahme des fertigen Sherrys für die Abfüllung) hat sich Willy Pérez dazu entschlossen, dass der Wein in dieser dritten die offensichtlichste Qualität der entsprechenden Erntekampagnen zeigen sollte: die Wärme. Aus diesem Grund wurde eine Mischung aus drei botas (500-Liter-Fass) von 2017 und einer aus dem Jahr 2015 gewählt, zwei recht warme Jahrgänge mit enormer Kraft, die zuvor noch nie so in Erscheinung getreten war. Innerhalb dieses Profils wurden Fässer mit einem guten Acetaldehyd-Gehalt ausgewählt, um die Mischung auszubalancieren. Im Schnitt ist der „Caberrubia“ gut viereinhalb Jahre alt und besitzt eine wunderbar animierende, herrlich frische Nase mit einer für so einen Sherry untypischen, jetzt aber umso willkommeneren Fruchtigkeit, die sich dem asoleo-Verfahren und der Einschränkung des flor-Einflusses verdankt. Aromen von Apfelkompott und Pfirsich, Curryblätter, Nüssen, dazu auch leicht oxidative Töne. Am Gaumen voller und runder als traditionelle Finos – hier zeigt sich wieder eine leichte Fruchtigkeit, die nach wenigen Sekunden durch die Kraft der albariza barajuela und die flor gebremst wird. Grandioser Essenbegleiter (wie alle Sherrys!), perfekt zu Spargel, Käse, auch pikanten bis scharfen Speisen. Als Apéritif ohnehin eine Wucht!

