

GARVEY TIO GUILLERMO AMONTILLADO SECO

SPANIEN, ANDALUSIEN, JEREZ



Mediumfyldig med god intensitet

Ravgylden med en duft af rosiner, kandiseret orange og lidt tørret frugt. Smagen er medium fyldig med god intensitet. Her er smagsnoter af tørret frugt og orangeskaller.

En god ledsager til nøddedesserter, supper og tapas iforskellige udgaver. Serveringstemperatur: 8-10°C.



Fremstilling

Amontillado Sherry er en Sherry oprindeligt fremstillet som en Fino, hvor flor laget på toppen er gået itu og dermed tilladt en oxidering af produktet. Dette giver Sherryen en større fylde og mere kompleksitet. Denne Amontillado Sherry er fremstillet af Palomino og lagret hos Garvey i Jerez distriktet.

Sherry fremstilles af druer som høstes i Jerez-distriktet i Spanien. Efter den alkoholiske gæring bliver der tilført alkohol og styrken på vinen kommer op. Som udgangspunkt er al Sherry tør, men bliver sidenhed tilsat sødme.

Om Producenten

Sherry kommer fra den sydlige del af Spanien, i området der rettelig hedder Jerez. Her fremstilles en af verdens største og mest komplekse vine, Sherry. Størstedelen fremstilles på den relativt neutrale Palomino drue, hvor det meste af smagskompleksiteten kommer fra de unikke lagringsmetoder der bruges til at fremstille de forskellige typer af Sherry.

Garvey er et af de ældste huse i området, grundlagt helt tilbage i 1780 af William Garvey, en irsk aristokrat. Han fik hurtigt Garvey til at være en af de førende producenter i området og trods skiftende ejerskab er Garvey stadig en af de førende bodegaer i området.