

Sherryprovning 2021-10-16

	Nr	Namn och vinklass	Producent	Druvor	Pris	Socketer	Fyllig	Sträv	Syra	Alko	Färg
1	76306	Teo Mateo Fino	José Estevez	Palomino fino	139	<0,3	5			15	Ljusgul
2	8201	La Guita Manzanilla, Sanlúcar de Barrameda	Rainera Perez Marin	Palomino fino	118	<0,3	4			15	Ljusgul
3	8247	Vintrys Blend of Amontillado	José Estevez	Palomino	119	1,8	5			18,5	Ljus Gulbrun
4	8282	Vintrys Blend of Oloroso	José Estevez	Palomino	119	3	5			18,5	Brun
5	76182	Real Tesoro Eminencia PX	Marqués del Real Tesoro	Pedro Ximinez	189	>150				17	Brun
6	95175	La Bota de Florpower Antes de la Flor, Pago Miraflores La Baja, Sanlúcar de Barrameda	Equipo Navazos	Palomino fino	289	<0,3	4		10	11,5	Ljusgul

Kännetecken

1	<p>Doft: Nyanserad doft med inslag av äpplen, macadamianötter, pomerans och jäst. Smak: Torr, nyanserad smak med inslag av äpplen, macadamianötter, pomerans och jäst. Serveras: Serveras vid cirka 8°C som aperitif, gärna med tilltugg som tapas eller kallskuret. After the grape harvest, the grapes are pressed and the resulting must is fermented in stainless steel vats. Efter avslutad jäsnings klassificeras vinet, förstärks till 15% alkohol och överförs till solerasystemet där det åldras biologiskt minimum 5 år.</p>
2	<p>Doft: Nyanserad doft med inslag av äpplen, citrus och jäst. Smak: Nyanserad, mycket frisk smak med inslag av äpplen, mandel, citrus och jäst. Serveras: Serveras vid cirka 8°C som aperitif, gärna med tilltugg som tapas eller kallskuret. Rainera Perez Marin grundades 1825 i Sanlúcar de Barrameda. Namnet "La Guita" härstammar från början av 1900-talet när efterfrågan på sherryn var stor och man frågade kunderna om de hade "La Guita", pengar att betala med. La Guita betyder även snöre, så därför fästs numera en snörstump på varje flaska för att förstärka namnet. Manzanilla är en torr, lätt sherry som lagrats i kuststaden Sanlúcar de Barrameda. Sherryn påminner om stilen fino men klimatet vid kusten är något svalare och fuktigare, vilket ger ett kraftigare jästtäck, som kallas flor, under fatlagringen. Manzanilla är därför ofta lättare i stilen än fino. Flor kan bildas om man inte fyller upp det fat eller den tank vinet förvaras i. Flortäcket ser ut som ett tjockt skum och består av jäst och andra mikroorganismer. Täcket skyddar vinet mot syre och oxidering men ger även smak till vinet.</p>
3	<p>Doft: Nötig doft med inslag av torkad frukt, pomerans och knäck. Smak: Nötig smak med sötma, inslag av torkade dadlar, valnötter, pomerans och farinsocker. Produktionen sköts av Estevez. Estevez etablerades som Jose Lena Rendon & Co. 1809. Företagets verksam bestod i att lagra sherry och brandy. 1894 ändrades namnet till Felix Ruiz and Ruiz. Sedan 1974 är det Estevez som driver firman och 1984 ändrades namnet till det nuvarande. Amontillado är en typ av sherry som under fatlagringen delvis förlorat sitt flor, ett skyddande jästtäck, och därmed fått en liten oxiderad ton. Flor är ett jästtäck som kan bildas om man inte fyller upp det fat eller den tank vinet förvaras i. Flortäcket ser ut som ett tjockt skum och består av jäst och andra mikroorganismer. Täcket skyddar vinet mot syre och oxidering men ger även smak till vinet. Vinet har lagrats på ekfat enligt ett traditionellt system som kallas solera.</p>

4	<p>Doft: Nötig doft med inslag av torkade dadlar, knäck och choklad. Smak: Nötig smak med sötma, inslag av farinsocker, torkade dadlar, apelsin och kakao. Serveras sval som aperitif eller till småplock, gärna kallskuret. Produktionen sköts av Estevez. Estevez etablerades som Jose Lena Rendon & Co. 1809. Företagets verksam bestod i att lagra sherry och brandy. 1894 ändrades namnet till Felix Ruiz and Ruiz. Sedan 1974 är det Estevez som driver firman och 1984 ändrades namnet till det nuvarande. Oloroso är en typ av sherry som efter avslutad alkoholjäsning spritas upp till runt 18% alkohol. Den högre alkoholhalten gör att det jästtäckes, som skyddar vissa typer av sherry från att oxidera, inte bildas. Oloroso blir därför fyllig, smakrik och mörk i färgen. Vinet har lagrats på ekfat enligt ett traditionellt system som kallas "solera". Det innebär att viner från olika årgångar blandas med varandra enligt ett speciellt uppradat fatmönster för att öka komplexiteten och kompensera för variationer mellan olika årgångar.</p>
5	<p>Doft: Frisk med inslag av kaffe, kakao, fikon, farinsocker i balanserad stil. Smak: Fyllig, apelsintoner, mogna körsbär, frukt, kola, liten bränd karaktär, lakrits, örtig i eftersmak med eldig karaktär och kaffebitter ton. Serveras: Utmärkt till desserter, bakverk och på glass. Temperatur 11 – 13 DEGC. Även utmärkt som avec. Grupo Estevez äger Real Tesoro och ett antal andra vinhus i Spanien. Marqués del Real Tesoro är beläget i Jerez de la Frontera.</p>
6	<p>Doft: Nyanserad, fruktig doft med inslag av gröna äpplen, rökig mineral, timjan, gula krusbär och citrus. Smak: Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, rökig mineral, timjan, krusbär och citrus. Equipo Navazos har sitt säte i Jerez i Andalusien där man framförallt tillverkar sherry. Delar av produktionen har också ställts om till att tillverka torra vita viner. Serien La Bota de Florpower började produceras 2010. Antes de la Flor betyder ungefär 'innan flor' och för detta vin har man undvikit att flor, det jästtäckes som är karaktäristiskt för sherry, bildas. Druvorna till detta vin kommer från vingård Pago Miraflores La Baja nära kuststaden Sanlúcar de Barrameda, belägen norr om staden Cádiz i Andalusien i södra Spanien. Områdets ursprungsbezeichnung gäller bara för sherry och därför har detta vin enbart Spanien som angivet ursprung. Vinet har lagrats ett år på ståltank. Jordmån: Krithaltig lerjord, så kallad albariza.</p>