Williams & Humbert „ Jalifa ” 30ti leté Sherry de Jerez Amontillado Do 20% vol. 0.50 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

EAN	8410028901791
Kód produktu	SHER0604

Nechte se zlákat tajemnou chutí amontillado sherry Jalifa 30-let z dílny španělského vinařství Williams & Humbert Bodegas! Amontillado je suché sherry, které se vyrábí z hroznů odrůdy Palomino té nejvyšší kvality z oblasti původu Jerez Superior, Pago Balbaína. Dozrává převážně v amerických dubových sudech systémem Jerez Criaderas y Soleras. Tento stařený a dlouho zrající druh sherry nejdříve 8 let odpočíval pod speciální vrstvou kvasinek, než se k němu přidalo dalších 22 let zrání, které dotvořilo jeho lahodně plné tělo a oříšková chuť.

Barva: světlé odstíny starého zlata a jantaru
Vůně: intenzivní, komplexní a ostrá s jemnným tónem ""fino sherry"", sušeného ovoce a lískových oříšků
Chuť: dlouhé a plné tělo, suchá chuť dotvořena vynikající kyselostí
Závěr: lahodný, výrazný a nezapomenutelný

Sherry Amontillado se vyrábí z hroznů odrůdy Palomino Fino. Zvláštností je, že nejprve zraje pod vrstvou kvasinek zvanou flor (biologické stárnutí), podobně jako Fino nebo Manzanilla, což mu dodává jemné tóny. Poté se flor ztratí nebo zničí a víno dále zraje oxidativně v dubových sudech systémem solera, což mu propůjčuje bohatší, oříškový charakter a tmavší barvu. Výsledkem je suché, komplexní a silné víno s obsahem alkoholu obvykle kolem 17–20%ABV.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Williams & Humbert „ Jalifa ” 30ti leté Sherry de Jerez Amontillado Do 20% vol. 0.50 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

Popis

Historie a sláva sherry začíná příchodem Maurů a jejich vynálezu – destilačního přístroje, kterým spotřebovávali přebytky ze sklizní, jenž pak následně přidávali do nových vín. Díky šťastné souhře přírodních podmínek v tomto nejjižnějším cípu Španělska vzniklo unikátní dolihované víno, které se společně s portským dělí o nejvyšší stupínek obliby v této kategorii. Vděčí za to také siru Francisu Drakeovi, který přivezl zpět do Anglie 2 900 sudů sherry jako válečnou kořist a nevědomky tak Španělům zajistil největší odbytiště tohoto vína. Pro výrobu jsou povoleny pouze tři odrůdy: Palomino, Pedro Ximenez a Moscatel Fino. Princip výroby spočívá v působení kvasinkového povlaku (flor) na hladině vína v nedolitých sudech, který vínu dodá specifické vlastnosti, vůni a chuť. Pokud je flor dostatečný, vzniká nejžádanější a nejlepší typ sherry Fino. Dalšími druhy jsou Amontillado, Oloroso nebo Cream. Všechna vína se nechají prokvasit na suchá, poté se dolihují vinným destilátem na úroveň 15-20%, a následně dle požadavků doslazují zhuštěným neprokvašeným moštem. Nakonec se využitím systému Soleras, což je sestupné míchání vín z různě starých sudů, dosáhne shodných vlastností nového sherry. Odrůda Pedro Ximenéz (čti chimenés), též známá pod zkratkou PX, je pěstovaná v centrální částí Španělska a používá se na výrobu sladkých, fortifikovaných vín nebo na výrobu brandy. Legenda praví, že odrůdu přivezl námořník španělského královského loďstva Pedro Ximenéz z Kanárských ostrovů do rodného Španělska. Zjistil, že se jí na horké půdě nedaleko Jerezu daří mnohem lépe než v její domovině. Po několika úspěšných prvních sklizních se mu dostalo cti, aby představil své sladké tmavé víno samotnému králi. Ten jím byl upřímně nadšen, protože v té době málokterá odrůda dozrávala do takové sladkosti. Na králův dotaz, jak se odrůda jmenuje, odvážný námořník pravil Pedro Ximenéz. Během dalších 100 let se vinohrady s touto odrůdou značně rozšířily a věhlas odrůdy se posunul i za hranice Španělska. Dnes ji můžeme nalézt nejen na Kanárských ostrovech, ale i v USA, Argentině, Austrálii a Chile. Všude se používá na výrobu typicky hutných, tmavých a sladkých vín s charakteristickým aroma třtinového cukru, doplněné tóny kávy, mléčné čokolády a kandovaného ovoce. PX má velký potenciál ke zrání - čím déle víno leží na sudu, tím dostaneme extraktivnější, delikátnější a harmoničtější víno.

Hlavní parametry

Značka	William & Humbert
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	Sherry_Amontillado
Původ	Andalusie, Jeréz & Xeréz, Španělsko
Barva	bílá
Odrůda	Palomino Fino
Zrání	30 roků, v dubových sudech
Objem	500 ml
Alkohol ABV	20,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplňkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Bodegas Williams&Humbert s.a.u Ctra. Nacional IV – Km 641 11408 Jerez de la Frontera, Cádiz Španělsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.