



BARBADILLO OBISPO GASCÓN VORS

30 Jahre | Palo Cortado | 100% v

Komponiert aus sehr alten Palo Cortado Weinen, die seit mehr als 30 Jahren in Soleras gelagert wurden und auf den richtigen Moment warten, um von den Experten ausgewählt zu werden. Diese Weine werden von einem Expertenkomitee geprüft, bevor sie als "Vinum Optimum Rare Signatum" zertifiziert werden. Der Palo Cortado gehört zu den ganz besonderen Weinen innerhalb der Herkunftsbezeichnung Jerez-Xères-Sherry. Trotz des physikalisch-chemischen oxidativen Reifungsprozesses, der für Oloroso-Weine verwendet wird, ist das resultierende Produkt eine Art Kreuzung zwischen einem Oloroso und einem Amontillado.

Tasting notes

Color

Altgold

Aroma

Die aromatischen Nuancen offenbaren geröstete Mandeln, Walnüsse und Rosinen.

Taste

Angenehm und ausgewogen. Am Gaumen ist er trocken mit mittelschwerer Säure, bei diesem Wein können wir mehr Amontillado als Oloroso herauschmecken, Noten von Zitruschalen, karamellisierten Nüssen und Toffee. Ebenfalls herb mit einer mittleren Säurestruktur. Er passt gut zu geräuchertem Fisch und Desserts.

Finish

Geschmeidig und beständig.