



BARBADILLO SAN RAFAEL

Medium Sherry | D.O Jerez-Xérès-Sherry

San Rafael Sherry Oloroso entsteht, indem man einem trockenen Oloroso-Wein einen winzigen Hauch Pedro Ximénez hinzufügt, um den so genannten "Amoroso" zu erzeugen. Der Name bezieht sich auf die Geschmeidigkeit, die während des langen Reifeprozesses, der nach dem traditionellen "Clases"-System erfolgt, erreicht wird.

Tasting notes

Color

Mahagoni

Aroma

Nüsse, Pflaumen und Rosinen.

Taste

Ein mittel-süßer Gaumen mit dem idealen Verhältnis zwischen lieblich, salzig und trocken. Aufgrund seines Alkoholgehalts und Körpers kann dieser Sherry "on the rocks" serviert werden. Barbadillo San Rafael passt gut zu Blauschimmelkäse und Desserts.

Finish

Er hat Schwung, Schnitt und eine fantastische Länge im Abgang sowie einen langanhaltenden Nachklang.