



Sherry-Typen

Fino oder Manzanilla

Trockener Sherry mit 15 Volumenprozent Alkohol. Kalt trinken. Fino und Manzanilla kennzeichnet ein weißgoldener Farbton. Die Nase ist subtil, wird aber von würzigen Noten, die an Liebstöckel, Oliven, Jod oder Cashewnüsse erinnern, dominiert. Im Mund wirken diese Weißweine, wegen der geringen Säure, manchmal etwas eintönig. Der Abgang variiert, je nach Erzeuger in Länge und Salzigkeit.

Amontillado

Eigentlich ist dieser Weintyp ein ehemaliger Fino oder Manzanilla, der aber länger reift. Dazu werden die Weine nach der Reife im Schutze des Hefe-Flors auf 18 Prozent Alkohol verstärkt und anschließend einem mehrjährigen, oxidativen Ausbau unterzogen. Die Trinktemperatur sollte etwas wärmer als bei einem Fino sein, denn die Aromen sind komplexer angelegt. Ich empfehle 12 Grad Celsius. Amontillado-Weine kennzeichnet eine bernsteinfarbene Tönung. In der Nase finden sich „warme“ Aromen von Karamell, Nougat und Rosinen. Der Geschmack ist durch die Oxidation geprägt: Manchmal etwas gezehrt, und oft mit salzigen Abgang.

Oloroso

Oxidativ, das heißt ohne Hefe-Flor-Schutz ausgebauter Sherry. Servieren Sie den mahagonifarbenen Weißwein nicht wärmer als 16 Grad Celsius. Wenn Oloroso zu warm getrunken wird, schmeckt er spritig. Olorosos haben oft Restsüße. Das Bouquet variiert zwischen fruchtigen Feigen-, Rosinen- und Nougat-Noten. Im Mund sind gute Olorosos konzentriert und im Abgang klingen solche Sherrys

nussig aus. Die meisten Sherry-Weine dieses Typs eignen sich nicht als Aperitif, weil sie süß und zu aromatisch sind.

Pedro Ximenez

Dieser Sherry-Typ wird aus der gleichnamigen Rebsorte gekeltert. Die Trauben werden vor dem Pressen mehrere Tage getrocknet. Wegen des hohen Branntweinanteils und der kräftigen Süße, sollten Sie den Wein nicht zu warm, bei höchstens 18 Grad Celsius, genießen. Die Farbe des Pedro Ximenez ist fast schwarz. Das Aromaprofil bewegt sich im Bereich getrockneter Feigen-, Moos- und Holzaromen. Im Mund sind diese Weine dickflüssig, cremig, süß und enden mit einem alkoholischen Finale.

Medium und Cream

Diese Sherrys sind saftig bis süß und eignen sich gut für Einsteiger. Die Restsüße wird speziell auf die Bedürfnisse der Exportmärkte zugeschnitten.