



MAX PIEHL  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

## "Garvey" Fino San Patricio



Name:	"Garvey" Fino San Patricio
Artikel Nr.:	10083
Hersteller:	Garvey
Herkunft:	Spanien
Region:	Jerez de la Frontera
Rebsorte:	100% Palomino
Farbe / Art:	Sherry
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	15,00%
Beschreibung:	Strohgelbe Farbe. Spritziges und delikates Bouquet, am Gaumen trocken und delikats mit bleibendem, vollmundigen Abgang.
Herstellung:	Die Weinberge liegen im Gebiet der Jerez Superior, einer Region mit den besten Böden für die Palomino Traube mit dem dominierenden, grellweißen Bodentyp Albariza. Die Vinifizierung erfolgt nach dem Solera Verfahren, durch die alle Sherrys reifen: Jüngere Jahrgänge werden laufend mit den älteren Jahrgängen in amerikanischen Eichenfässern (sogenannten Botas) verschnitten, bis der fertige Wein als Verschnitt verschiedener Jahrgänge seine ideale Reife erlangt. Entscheidend bei der Herstellung eines Fino ist dabei die dicke Hefeschicht, genannt Flor, die den Sherry vor den Einwirkungen von Sauerstoff schützt. Frühestens nach 4 Jahren wird dieser Sherry dann auf Flaschen gefüllt.
Herstellerinformation:	Bodegas Garvey wurden im Jahre 1780 von William Garvey, einem irischen Aristokraten aus dem County Waterford gegründet. Heute zählt der Besitz zu der Hacienda San Patricio, einer Gruppe von Weingütern mit rund 100 ha Weinbergen, die qualitativ hochwertige Weine und Brandy aus der Jerez Region (Sherry-Region) vermarkten. Die Philosophie besteht darin, moderne Technologien und bewährte Traditionen in der Wein- und Brandy-Herstellung zu kombinieren.
Servierempfehlung:	Serviertemperatur ca. 6-8°C. Ein idealer Begleiter zu kalten und warmen Suppen, Krustentieren, Meeresfrüchten und Fisch. Überraschend gut zu japanischen Gerichten! Wunderbar zu Nüssen, milden Käsesorten und Schinken!
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 15,00% Restzucker: <2 g/l Säuregehalt: 2,9 g/l
Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre