

"Garvey" Oloroso Ochavico



Name:	"Garvey" Oloroso Ochavico
Artikel Nr.:	10081
Hersteller:	Garvey
Herkunft:	Spanien
Region:	Jerez de la Frontera
Rebsorte:	100% Palomino
Farbe / Art:	Sherry
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	19,0%
Beschreibung:	Dunkles Gold in der Farbe. Ein trockener, sehr weicher Oloroso. Am Gaumen wunderbar aromatisch mit feinen Holz- und Nussaromen. Lebhaft, vollmundig und komplex.
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. Für den Oloroso wird der Sherry einer oxidativen Reifung unterzogen, bei der sich keine Hefeschicht auf dem Sherry bildet und der Sherry so komplett unter Sauerstoffeinfluss reift. Frühestens nach 4 Jahren wird dieser Sherry dann auf Flaschen gefüllt.
Hersteller-information:	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 14-16°C. Ein exzellenter Begleiter zu aromatischen Wildgerichten oder rotem Fleisch, Käseplatten oder exquisitem Serrano-Schinken.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 19,0% Restzucker: <5 g/l Säuregehalt: 4,9 g/l
Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre