



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Garvey" Amontillado Tio Guillermo



Name:	"Garvey" Amontillado Tio Guillermo
Artikel Nr.:	10082
Hersteller:	Garvey
Herkunft:	Spanien
Region:	Jerez de la Frontera
Rebsorte:	100% Palomino
Farbe / Art:	Sherry
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	18,50%
Beschreibung:	Bernsteinfarbener, trockener und gut ausbalancierter Amontillado Sherry. Am Gaumen delikat und aromatisch mit Nuancen von gerösteten Mandeln, vollmundig mit bleibendem 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. Während der Reifung ruht der Sherry zunächst unter einer dicken Schicht Hefe, genannt Flor. Nach der biologischen Reife wird die Flor entfernt und der Sherry einer leichten Oxidation ausgesetzt, wodurch er seine typischen Amontillado-Aromen und eine leichte Färbung erhält. 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 12-14°C. Ein exzellenter Begleiter zu Suppen oder Consommés, hellen Fleischgerichten, fischbasierten Eintöpfen, Nüssen oder spanischem Hartkäse.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 18,50% Restzucker: <5 g/l Säuregehalt: 4,8 g/l
Lagerfähigkeit:	5-10 Jahre