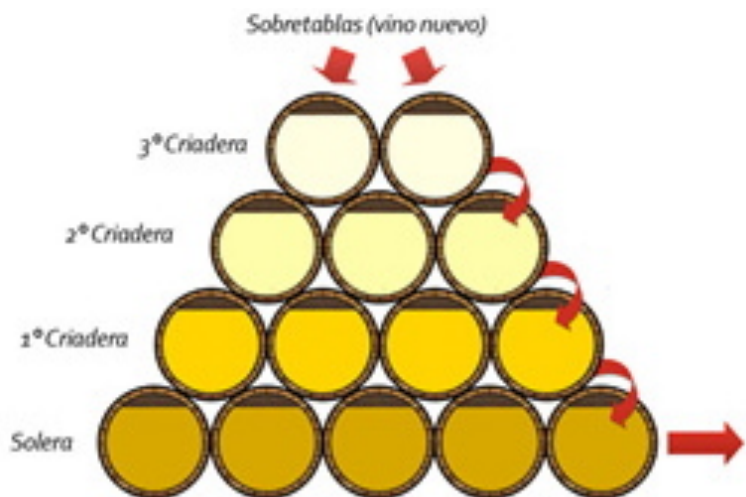


## Fakta om Sherry

Sherry skal lagre mange år på egetræsfade i det traditionelle Solera-system. Dette eksklusive og komplekse system består af et bestemt antal fader, som er stablet i rækker og ovenpå hinanden i etager. Det nederste lag kaldes solera (af ordet suelo, som betyder gulv). Herfra udtages regelmæssigt en del af indholdet. Den aftappede mængde erstattes med samme mængde fra laget ovenover, der kaldes criadera, og den erstattes igen med vin fra laget ovenover, kaldet segunda criadera, og sådan fortsættes til det øverste lag. På denne måde omstikkes vinen gradvist og efterhånden blandes de yngste vine med de ældste. Den korteste lagringstid er 3 år, men mange lagrer meget længere.



Sherryen ligger i fader som ikke lukkes helt tæt. Dermed har den fugtige og iltrige atlantehavsluft mulighed for at trænge ind. Efter et stykke tid dannes et hvidt lag gær, også kaldet flor. Flor er en kultur af mikroorganismer der beskytter vinen i at blive angrebet af eddikesyre bakterier.

### Tør Sherrytyper:

#### **Fino:**

Helt fin, lys og tør sherry som er udviklet under laget af flor. Det er den letteste og tørreste af sherrytyperne.

Alkoholindholdet ligger mellem 15 og 18%. Med mandel smag.

Fino passer godt til aperitiv, tapas, oliven, lette oste, skaldyr, supper og hvide fisk.

Bør nydes ved 7 - 9°C

#### **Manzanilla:**

Fin, tør, lysere end fino og med lidt saltet karakter. Den kan kun komme fra Sanlúcar de Barrameda. Flor'en er kraftigere end i fra de andre distrikter.

Alkoholindholdet ligger mellem 15 og 18%

Passer også godt til aperitiv, tapas, oliven, lette oste, skaldyr, supper og hvide fisk

Bør nydes ved 7 - 9°C

#### **Amontillado:**

Vin der er modnet længe så flor'en er forsvundet. Vinen iltes og bliver mørkere i farven og mere aromatisk.

Den kan være tør eller mellem-tør og har et alkoholindhold mellem 16 og 22%. Nøddeagtig bouquet og blød og afrundet hasselnød smag.

Passer til lidt tungere retter som fjerkræ, sortfodsskinke, blå fiske og grillede retter. Kan også gå til lagret oste.

Bør nydes ved 13 - 14°C

### **Oloroso:**

En mørk, fyldig lagret sherry. Udviklet uden flor. Intens mahognifarve og en kraftig nøddearoma og let sød eftersmag. Den kan også være tør eller mellemtør og har et alkoholindhold mellem 17 og 22%.

Passer fantastisk til rødtkød, og lagret oste som f.eks. manchego.

Bør nydes ved 13 - 14°C

### **Palo Cortado:**

Tør, fast vin med nøddeagtig smag og funklende mahognifarve. Kombinerer det skarpe og bløde fra amontillado med kroppen fra oloroso.

Alkoholindholdet er mellem 17 og 22%.

Passer godt til lidt tungere retter som kraftig fjerkræ, sortfodsskinke og grillede retter.

Kan også gå til oste som manchego.

Bør nydes ved 13 - 14°C

## **Søde Sherrytyper:**

### **Pale Cream:**

En fino fra Palomino-druer, der er tilsat koncentreret most.

Aromatisk sød og delikat med en lys farve. Alkoholindholdet er mellem 15,5 og 22%.

Bør nydes ved 10°C

### **Cream:**

Sød blanding af oloroso tilsat vin fra Pedro Ximénez-druer. Sød og intens aroma med mahognifarve. Alkoholindholdet er mellem 15,5 og 22%.

Bør nydes ved 13°C eller med isterninger

### **Pedro Ximénez:**

Fløjlsblød, sød vin, der er lavet af Pedro Ximénez-druer. Farven er mørk mahogni og smagen er af rosiner. Alkoholindholdet er på ca. 17%.

Bør nydes ved 15°C

**De søde sherrytyper skal nydes til desserter, frugt, paté eller kraftige oste som blåskimmelost mens de tør sherrytyper er fantastisk til tapas eller som aperitif**



[www.madeinspain.dk](http://www.madeinspain.dk)

[info@madeinspain.dk](mailto:info@madeinspain.dk)

