

## Agostado Palo Cortado

<b>Kategorie</b>	Rotweine
<b>Land</b>	Spanien
<b>Region</b>	Jerez/Sherry DO
<b>Produzent</b>	Ramíro Ibañez
<b>Klassifikation</b>	
<b>Traubensorte</b>	Perruno, Uva Rey, Palomino Fino
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Artikelnummer</b>	5910



### Vinifikation / Ausbau

Der Agostado Palo Cortado wird nach derselben Methode produziert, wie man im 19. Jahrhundert in Jerez oxidative Weine hergestellt hat. Die Trauben werden in der Sonne angetrocknet und anschliessend mit Umgebungshefen in 500-Liter Fässern, sogenannten Botas, fermentiert. Darauf folgt eine dreijährige Reifezeit in denselben Fässern. Während dieser Zeit entwickelt der Wein eine Hefeschicht, welche Flor genannt wird und den Wein anfangs vor Oxidation schützt. Der Flor bildet sich aber wieder zurück, wobei der Wein darauf oxidativ reift.

### Charakter

Der Agostado Palo Cortado vereint Aromen, die von der Reife unter der Flor-Hefe stammen mit Noten vom oxidativen Ausbau nachdem der Flor sich zurückbildet. In der Nase Aromen von Apfel, Kamille, Rauchmandeln und Muschelschalen, gepaart mit Haselnuss, Toast und getrocknetem Apfel. Am Gaumen anfangs rund und crèmig. Als Kontrast dazu baut sich langsam eine pikante Seite auf, welche dem Wein eine tolle Spannung verleiht. Der lange Abgang erinnert an Salzzitrone und getrockneten Apfel.