

SHERRYTYPEN

Typ	Alkohol	Ausbau	Eigenschaften	Passend zu	Servier- temperatur
Fino	15,5 Vol.-%	Unter "flor"	Stroh- oder goldfarben. Scharfes, aber feines Aroma, trocken und leicht.	Aperitif, "tapas" (hors d'oeuvres), Suppen, Meeresfrüchte, magerer Fisch und milde Käse.	ca. 7°C
Manzanilla (nur aus Sanlúcar de Barrameda)	15,5 Vol.-%	Unter "flor"	Strohfarben. Scharfes Aroma, trocken und leicht im Gaumen.	Aperitif, "tapas" (hors d'oeuvres), Suppen, Meeresfrüchte, magerer Fisch und milde Käse.	ca. 7°C
Amontillado	17,5 Vol.-%	Erst unter "flor", dann in direktem Luftkontakt	Bernsteinfarben. Scharfes, aber subtiles Aroma, erinnert an Haselnuss. Geschmeidig und leicht im Gaumen.	Weisses Fleisch, fetten Fisch, rezenten Käse.	ca. 14°C
Oloroso	18 Vol.-%	reift in direktem Luftkontakt	Bernsteinfarben. Anfänglich trocken, ausgeprägtes Aroma. Voller Körper, nussig.	Wild und rotes Fleisch.	ca. 15°C
Palo Cortado	18 Vol.-%		Mandelähnliches Aroma, trocken im Gaumen, ausgewogen, elegant und sehr anhaltend. Vereint geschmeidige, zarte und scharfe Züge des Amontillados mit den dicken echten Weinqualitäten eines Oloroso. Schwierig zu finden, da die Weinberge, wo die idealen Trauben für seine Produktion gewachsen sind, von der Phylloxera von 1894 ausgelöscht worden sind.		ca. 15°C
Pale Cream	17,5 Vol.-%		Blasse Farbe. Geschmeidig, scharfes, aber delikates (süßes) Aroma.	Foie Gras und frische Früchte.	ca. 7°C
Cream	17,5 Vol.-%		Dunkle Farbe. Süßer Wein aus Oloroso. Scharfes, aber subtiles Aroma und voller Körper.	Gebäck.	ca. 13°C
Pedro Ximenez	17 Vol.-%		Dunkle Farbe. Tiefes Rosinenaroma. Geschmeidig und weich im Gaumen, voll, kräftig und ausgewogen. Aus der gleichnamigen Traube, die in nach der Lese in der Sonne angetrocknet wurde.	Gebäck und Blauschimmelkäse.	ca. 16°C