



Manzanilla Solera

CHF 32.50 | 10 cl = CHF 4.33

Die Manzanilla präsentiert sich hell strohgelb und zunächst zurückhaltend in der Nase. Mit etwas Zeit entfalten sich feine Noten von Zitruszeste, gerösteten Mandeln und eine dezente Hefearomatik. Am Gaumen wirkt sie trocken, präzise und ausgesprochen frisch, begleitet von einer markanten salzigen und maritimen Note. Die lebendige Säure verleiht dem Wein Spannung und Eleganz, während im langen Abgang eine feine Mandelbitterkeit auf die Zitrusfrische trifft.

Produzent	Niepoort Vinhos
Kategorie	Sherry
Land	Spanien
Region	Jerez/Sherry
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	10° - 12°
Lagerfähigkeit	5 Jahre
Traubensorten	Palomino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	324041
Passt zu	Käse, Meeresfrüchten, Fisch, Charcuterie

Vinifikation

Die Manzanilla wird aus Palomino-Trauben gewonnen und traditionell als trockener Sherry ausgebaut. Nach der Vinifikation reift der Wein unter einer natürlichen Hefeschicht, der sogenannten Flor. Dieser biologische Ausbau schützt den Wein vor Oxidation und prägt zugleich seine charakteristische Frische, Feinheit und salzige Aromatik. Die Reifung erfolgt im traditionellen Criaderas und Solera-System, bei dem Weine unterschiedlicher Jahrgänge stufenweise miteinander verschnitten werden. So entsteht ein konstant hochwertiges und ausgewogenes Geschmacksprofil.

Terroir

Das Terroir rund um Sanlúcar de Barrameda wird wesentlich von der hellen, kalkreichen Albariza-Erde geprägt. Sie kann grosse Mengen Wasser aufnehmen und während der trockenen, heissen Sommermonate an die Reben abgeben. In Verbindung mit dem maritimen Einfluss des nahe gelegenen Atlantiks entsteht ein besonderes Mikroklima. Die kühle, feuchte Meeresluft während der Reifung unter der Flor trägt wesentlich zur Frische, Feinheit und salzigen Mineralität der Manzanilla bei.





Geschichte

Die Zusammenarbeit zwischen Niepoort und Barbadillo entstand aus dem gemeinsamen Interesse an der Welt der Manzanilla und ihrer Reifung unter Florhefe. Dirk Niepoort besuchte Barbadillo in Sanlúcar de Barrameda und entwickelte gemeinsam mit Manzanilla-Expertin Montserrat Molina durch Verkostungen und Fassauswahl die Idee für eine neue Stilistik.

Das Ergebnis ist eine limitierte Manzanilla, die die lange Tradition Barbadillos mit Niepoorts modernem, neugierigem Ansatz verbindet.

