



Viña Corrales Fino (Saca 2025)

Leuchtendes Goldgelb im Glas. Intensives und komplexes Bouquet mit getrockneten Kräutern, Kreide, Meeresbrise und Jod. Im Mund zeigt sich dieser Fino kraftvoll und strukturiert, doch er weist auch eine unerwartet frische Seite auf. Der Abgang ist lang und offenbart salzige Anklänge.

Produzent	Bodega San Francisco Javier
Kategorie	Sherry
Land	Spanien
Region	Jerez/Sherry
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	6° - 8°
Lagerfähigkeit	8 Jahre
Traubensorten	Palomino Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322675
Passt zu	gereiftem Käse, Trockenfleisch, Tapas
Bewertungen	Robert Parker 97/100

Vinifikation

Der Fino Sherry wird im Fass ausgebaut, wo er an der Oberfläche eine Schicht aus Hefen, den Flor, entwickelt. Der Flor schützt den Wein vor Oxidation und verleiht ihm charakteristische hefige Aromen. Die Reifung findet in einem Solerasystem statt. Dazu werden die Fässer im Keller in sechs Reihen übereinandergestapelt. Aus der untersten Reihe, der sogenannten Solera, wird jedes Jahr der Wein zur Abfüllung entnommen, wobei die Fässer nur zu 14 % geleert werden. Diese Menge wird dann aus der nächsthöheren Reihe nachgefüllt, was bei jeder Reihe wiederholt wird. Der Viña Corrales wird ungefiltert abgefüllt.

Terroir

Die Trauben stammen aus dem Weinberg Viña Corrales, die sich in der Grosslage Pago Balbaína befindet. Sie wachsen auf den für Jerez typischen Albariza-Böden. Diese Kreideböden besitzen die grossartige Fähigkeit, Wasser sehr lange zu speichern, was im heissen Andalusien von essenzieller Bedeutung ist.

Geschichte





Die Bodega San Francisco Javier ist das Gemeinschaftsprojekt von Peter Sisseck (Dominio de Pingus) und Carlos del Rio (Hacienda Monasterio). Sisseck erachtet Fino Sherry als den grössten Weisswein Spaniens und erfüllt sich mit diesem Projekt einen Traum. In Carlos del Rio, Spross der Sherry-Dynastie González Byass, hat er den idealen Partner für dieses Joint Venture gefunden; die beiden verbindet eine langjährige Partnerschaft bei der Hacienda Monasterio. Ziel ihres Projekts ist es, Fino Sherry zu produzieren, bei dem der Herkunftscharakter im Fokus steht. Dazu erwarben die beiden 10 Hektar Weinberge sowie ein bereits etabliertes Solerasystem, das nun nach und nach mit Wein aus eigener Produktion gespeist wird.

