Amontillado NPU Non Plus Ultra

Producenten: Sanchez Romate
Ursprung: Jerez, Spanien
Druvor: Palomino Fino 100%,
Lagring: Över 18 år på amerikanska ekfat
Art.nr: SR14
Varukategori: Vin, Starkvin, Sherry, Oxiderat, Torrt
Storlek: 750ml
Alkoholhalt 19%
Allergiinformation: Innehåller sulfiter.



Om drycken

En högklassig och traditionell Amontillado med en hög mognad. Djup bärnstensfärg med en grönaktig kant. Intensiv och komplex doft som uppvisar toner av rostade hasselnötter, nougat, fin tobak, ekfat, och kinesiska ”five spices”. Smaken är rik och koncentrerad med en ryggrad av syra som balanserar alkoholen. Klassiskt torr med fint extrakt, nötiga och komplexa smaker med torkad frukt, hasselnöt, svart tryffel och torra kryddor. Mycket lång och komplex finish. Ett mångfacetterat vin att njuta till en klassisk stuvning på kikärtor med chorizo som i Jerez eller grillad portabellosvamp marinerad i ingefära och soja.

Om producenten

Juan Sánchez de la Torre grundade det vi idag känner till som Sánchez Romate Hermanos i slutet av 1700-talet. Det är honom vi skall tacka för att vi idag kan avnjuta företagets exklusiva brandies och viner. Flaggskeppet Cardenal Mendoza Solera Gran Reserva är väldigt populärt i Spanien men kan även avsmakas i tjusiga kristallglas i Storbritanniens överhus och i Påvens rike i Vatikanstaten. Man kan alltså utan överdrivet påstående säga att Sánchez Romate arbetat med en öppen kosmopolitisk anda utan att förlora ädla spanska traditioner eller sitt ursprung från Jerez över 200 års tid.

Denna amontillado är del av det Sanchez Romate kallar "Reservas Espaciales". En serie viner med hög ålder och mognad i respektive stil.

Ordet brandy kommer från det Holländska Brandewijn som betyder bränt vin. Denna produkt finns i de flesta sprittillverkande länderna. Sánchez Romate följer spanska riktlinjer, är noggranna vid framställningen av sina drycker och använder metoder som sedan länge använts i Spanien. Man destillerar enkelt i traditionella kopparpannor. Sedan lagras spriten i så kallade ”steps and ladder”, en variant på solerasystem som består av stora amerikanska fat.

Druvorna som används består av sorterna Palomino, Airén och Pedro Ximénez och får sin karaktär från vingårdarnas mikroklimat, regionens vita kalksten, den så kallade vita Albarizojorden, Andalusiens starka sol och havets svala bris.