

MEDIUM DRY ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Emilio Hidalgo
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1874
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Familie Hidalgo
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
D. Jose Maria Mateos Lopez
- ▶ **Anbauregion** (Growing area)
Jerez-Xérès-Sherry (D.O.)
- ▶ **Jahrgangsbewertung** (Classification of the vintage)
-
- ▶ **Qualitätsstufe** (Quality classification)

Die Daten

(Data)

- ▶ **Rebsorte(n) in %** (Grape varietie[s])
Palomino (93 %), Pedro Ximénez (7 %)
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)
Temperaturkontrollierte Gärung
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
Edelstahltank
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
17,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
30,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,20
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
75,00
- ▶ **ph** (ph)
3.00
- ▶ **Enthält Sulfite** (Contains sulphites)
ja
- ▶ **Enthält Milch** (Contains milk)
nein
- ▶ **Enthält Ei** (Contains egg)
nein
- ▶ **Bio-zertifiziert** (Certified Bio product)
nein
- ▶ **Vegan erzeugt** (vegan produced)
nein
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)
0,375 l, 0,75 l



MEDIUM DRY ohne Jahrgang

Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)
Añina, Balbaina, Macharnudo
- ▶ **Alter der Rebstöcke (Ø)** (Ages of vines)
k.A.
- ▶ **Art der Reberziehung** (Style of pruning)
k.A.
- ▶ **Pflanzdichte der Rebstöcke/ha** (Density of plantation per ha)
3.600/ha
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)
Kalk, Lehm, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)
70 hl/ha
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
Flachlage
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
60 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Hand
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
600 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
Ja
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
- (Solera-System)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Normales Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
10°-15° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fleisch: Chorizo / Gemüse: Pilze / Gerichte: Omelette
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
*Halbtrockener, bernsteinfarbener Sherry. Elegant und mild im Geschmack, dezente Restsüße, die dem Gaumen schmeichelt. Leicht gekühlt ein stilvoller Aperitif, lässt er sich bei Normaltemperatur mit raffinierten Vorspeisen wie einem Artischocken-Omelett oder Champignons mit Chorizo genussvoll kombinieren.
Laut der Sherry-Kontrollbehörde ist der Begriff Amontillado nun ausschließlich Produkten mit einem Restzuckergehalt von unter 5 g/l vorbehalten, daher entfällt er bei diesem Produkt.*
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
*Clavel, 29
11402 Jerez de la Frontera
Spanien*