

## 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)  
*Dr. José 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 (100 %)*
- ▶ **Art der Gärung** (Fermentation)  
*Temperaturkontrollierte Gärung*
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)  
*Edelstahltank*
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)  
*40,00*
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)  
*6,70*
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)  
*0,00*
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)  
*k.A.*
- ▶ **SO<sup>2</sup> gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)  
*k.A.*
- ▶ **ph** (ph)  
*3,93*
- ▶ **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)  
*ja*
- ▶ **Erhältlich als** (Available as)  
*0,7 l*

## Informationen zu Weinberg und Kellerei

(Information about vineyards and cellar)

- ▶ **Name der Einzellage** (Name of the single vineyard)  
-
- ▶ **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)  
k.A.
- ▶ **Bodenbeschaffenheit** (Soil)  
Kalk, Lehm, Sand
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimento por ha)  
k.A.
- ▶ **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)  
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)  
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)  
Solera-System

## Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)  
Großes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)  
14°-16° Celsius
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)  
als Digestif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)  
Etwas Besonderes und Rares aus der Familien-Reserve der Hídalgos, nur in limitierter Anzahl abgefüllt. Der lange Jahre in jahrhundertealten Olorosofässern aus amerikanischer Eiche gereifte Brandy besitzt ein einzigartiges Bukett mit Aromen von Zedernholz, Trockenfrüchten, Rosinen, Nüssen, Pflaumen, Vanille und Schokolade. In einem großen Schwenker gibt der mit einer satten Mahagoni-Farbe aufwartende Premium-Brandy über die Zeit weitere Aromen frei, verändert sich schier minütlich. Am Gaumen zeigt sich der edle Spanier warm, weich und geschmeidig, bleibt lange am Gaumen präsent. Ein ausgezeichnete Digestif, der nach dem Essen einen großartigen Abschluss darstellt.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
  
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)  
Clavel, 29  
11402 Jerez de la Frontera  
Spanien