

PALO CORTADO SEÑORÍO DE CALLAO ohne Jahrgang

Die Fakten I

(Facts)

- ▶ **Name der Kellerei** (Name of the winery)
Bodegas León Domecq
- ▶ **Gründungsdatum** (Winery founded)
1850
- ▶ **Eigene Weinberge** (Owned vineyards)
nein
- ▶ **Eigentümer der Kellerei** (Owner of the winery)
Santiago León Domecq, Tomas León Domecq
- ▶ **Weinmacher-Önologe** (Winemaker-Enologist)
Joaquin Gomez Beser
- ▶ **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)
- ▶ **Gärung erfolgte in ...** (Fermentation in ...)
- ▶ **Alkohol** (Alcohol)
20,00
- ▶ **Restzuckergehalt (g/l)** (Residual sugar)
2,00
- ▶ **Gesamtsäure (g/l)** (Total acidity tartaric)
4,60
- ▶ **Extrakt (g/l)** (Dry extract)
k.A.
- ▶ **SO² frei (mg/l)** (Sulphurous acidity free)
k.A.
- ▶ **SO² gesamt (mg/l)** (Sulphurous acidity total)
k.A.
- ▶ **ph** (ph)
k.A.
- ▶ **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)
0,5 l



PALO CORTADO SEÑORÍO DE CALLAO ohne Jahrgang

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
- ▶ **Ertrag pro ha** (Crop yield per ha/Cosecha por ha/Rendimiento por ha)
k.A.
- ▶ **Weinbergslage** (Site of the vineyard)
k.A.
- ▶ **Höhe über N/N** (Height above sea level)
80 m
- ▶ **Leseart** (Harvesting by ...)
Gemischt
- ▶ **Lesezeitraum** (Harvest dates)
August - September
- ▶ **Klimaverhältnisse** (Clima codition)
Mediterranes Klima mit atlantischem Einfluss
- ▶ **Niederschläge in mm pro Jahr (Ø)** (Annual rainfall in mm)
720 mm
- ▶ **Art der Schönung** (Art of fining)
k.A.
- ▶ **Filtrierung** (Filtration)
k.A.
- ▶ **Bewässerung** (Irrigation)
-
- ▶ **Reifung vor Veröffentlichung** (Ageing before release of sale)
Solery-System (ca. 20 Jahre)

Die Fakten II

(Facts/Los factores/Factos)

- ▶ **Reifepotential** (Ageing potential)
Gutes Reifepotential
- ▶ **Empf. Trinktemperatur** (Recommend drink temperature)
13-14 °C
- ▶ **Empfohlen zu** (Recommended dishes)
als Aperitif / Fisch: Tunfisch / Käse: Reif
- ▶ **Degustationsnotiz** (Degustation note)
Ein Sherry, der die aromatische Delikatesse des Amontillado und die Fülle des Oloroso vereint. Erinnert farblich an Bernstein und Mahagoni. Intensives Bukett, nuancenreich, Mandel- und Würznoten, Zitrusfrüchte, Bitterorange. Am Gaumen rund und weich, fülliger Körper, feine Säure. Großartig als Solist mit Nüssen und Mandeln. Gereifte Käsesorten, Consommés, Ochsenschwanz und ein Roter-Thunfisch-Tataki harmonisieren sehr gut mit ihm.
- ▶ **Bemerkung(en)** (Remarks/Comentario/Observações)
- ▶ **Erzeugeradresse** (Adress of the producer)
Calle Justicia, 26-28
11403 Jerez de la Frontera, Cádiz
Spanien