Poley Palo Cortado en Rama 25 años

Toro Albalá

Bei Toro Albala werden alle Sherries nur aus Pedro Ximénez-Trauben hergestellt (nicht aus der der Rebsorte Palomino). Palo cortado (auf deutsch: abgebrochener Stock) steht für eine traditionelle Stilrichtung des Sherrys, die so rare wie hervorragende Qualität hervorbringen kann. Ein »Palo cortado« entsteht in der Regel durch Zufall. Dann nämlich, wenn beim Ausbau ein Faß aus unerklärlichen Gründen schon früh seinen Flor-Schleier verliert und der Wein deshalb oxidativ zu altern beginnt. Es entsteht ein Sherry, der sensorisch und aromatisch zwischen Amontillado und Oloroso liegt, erkennbar an einem komplexen Aroma, das prägnant an frische Walnüsse und geröstete Mandeln erinnert. Dann ist im weiteren Ausbau »der Stock gebrochen«, es kommt nicht zum Solera, sondern der Wein reift unerbittlich für sich alleine oxidativ weiter.

So entstand dieser »Palo cortado«, der über 25 Jahre hinweg in seinem Faß reifte, bis er abgefüllt wurde. Er präsentiert sich trocken im Geschmack, besitzt bernstein- und kupferfarbene Farbreflexe und duftet intensiv nach frischen Tabakblättern, nach edlem Holz und Gewürzen wie Pfeffer und Nelken, entfernt auch an Zitrusfruchtschale und feines frisches Salz-Gebäck, aber eben auch deutlich nach dem an Curry erinnernden Duft frischer französischer Wal- und gerösteter Haselnüsse. Auf der Zunge legt er kraftvoll trocken los, füllt den Mund mit spannend komplexer Aromatik und ausgeprägter Säure, um am Gaumen schließlich in salzig herbem Gefühl auszuklingen. Ein überaus intensiver, wertvoller und aufregend gelungener »Palo cortado«.

Alkohol: 20 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: sofort
Restzucker: 4,2 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Albariza | Calziumcarbonat
Besonderes: Fünfundzwanzig Jahre oxidativer Reifung im alten Eichenfass (ohne Solera)
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Nein

0,5l
SSY00125

K&U
www.weinhalle.de