



ohne Jahr

## Fino del Lagar »Electrico«

Bodega Toro Albalá

Sherry und Andalusien hat jeder schon mal gehört. Die benachbart im Hinterland liegende Appellation Montilla-Moriles ist dagegen kaum bekannt. Von hier kommen aber einzigartige Süßweine aus einer Rebsorte, die unter Insidern Legende ist: Pedro Ximenez.

Die Bodega Toro Albalá genießt in Spanien legendären Ruf. Ein Weinbaubetrieb, der wie ein Museum wirkt, in dem die Zeit stehengeblieben ist. Ein absolutes Unikat auf der Welt. Den Besuch bei Antonio Sanchez Romero, dem Besitzer von Toro Albalá, vergißt man sein Leben lang nicht. Seine alten PX (Pedro Ximenez)-Weine, dunkelfarbig, fast schon schwarz, dickflüssig, supersüß und säurearm und so konzentriert wie keine anderen auf der Welt, sind große, unvergessliche, singuläre Weinlegenden, einmalig auf ihre Art, unverwechselbar und stets binnen kürzester Zeit vergiffen. Sie kommen nur in winzigen Mengen auf den Markt.

Vor Ort berühmt sind aber auch die trockenen Weine der Bodega. Hier der in Spanien legendäre helle und knochentrockene Fino »Electrico«, benannt nach dem ehemaligen Elektrizitätswerk, in dessen Gemäuern er produziert wird. Auf Toro Albalá hat man Zeit. Zehn Jahre hat »Electrico« in der Solera verbracht, wurde also nicht wie Sherry aufgespritzt, sondern hat seinen natürlichen Alkoholgehalt von 15 Vol.% durch die natürliche biologische Reifung unter der Florhefeschicht erreicht.

Im Mund ist »Electrico« mit erstklassigen Manzanilla- oder Fino-Sherries vergleichbar. Hochenergetisch und knalltrocken wirkt er im Mund, wo sich alles, was man in ihm fühlen und schmecken kann, ganz auf die Zunge konzentriert, typisch für den Kalk in seinem Boden. Er startet faszinierend salzig und herb, schmeckt extrem trocken und entfaltet dann seine typischen Mandelaromen am Gaumen. Dabei wirkt er im Mundgefühl fast cremig fett und so komplex, daß man sich fragt, ob man wirklich »nur« einen Fino im Mund hat. Ein für uns fremdartig wirkender Weißwein mit viel Charakter. Spanische Identität in flüssiger Form. Wein als einmaliges Kultur-Erlebnis, denn diese Weinbereitung steht für die Weinkultur Spaniens. Im Duft ahnt man frische Brotkruste, man riecht sie, die Florhefe, die an geröstete Haselnuß ebenso erinnert wie an schwarze Oliven und Gewürze wie Nelken und Muskatnuß. Einzigartig in der Welt des Weines. Hier in brillant handwerklicher Qualität in Szene gesetzt. Der ideale Begleiter salziger Vorspeisen, zu Tapas, frischem Fisch und Austern, sowie zu entsprechendem Käse.

»Electrico« möchten Sie bitte kühl bei etwa 5-7 °C servieren und wenn die Flasche geöffnet ist, binnen einer Woche genießen. Im

Alkohol: 15 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: sofort

Restzucker: 1,1 g/l

Anbau: Konventionell

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Albariza | Calciumcarbonat

Besonderes: zehnjähriges

Solera-Verfahren

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Nein

Vegan: Nein

0,5l

**9,80 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

SSY002017



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

Kühlschank aufbewahren.