



Agostado Palo Cortado 2020

CHF 49.00 | 10 cl = CHF 6.53

Der Agostado Palo Cortado vereint Aromen, die von der Reife unter der Flor-Hefe stammen mit Noten vom oxidativen Ausbau nachdem der Flor sich zurückbildet. In der Nase Aromen von Apfel, Kamille, Rauchmandeln und Muschelschalen, gepaart mit Haselnuss, Toast und getrocknetem Apfel. Am Gaumen anfangs rund und crèmig. Als Kontrast dazu baut sich langsam eine pikante Seite auf, welche dem Wein eine tolle Spannung verleiht. Der lange Abgang erinnert an Salzzitrone und getrockneten Apfel.

Produzent	Ramíro Ibañez
Kategorie	Rotwein
Land	Spanien
Region	Vino de la Tierra de Cádiz
Jahrgang	2020
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	13.5 %
Trinktemperatur	8° - 10°
Lagerfähigkeit	bis 2030
Traubensorten	Perruno, Uva Rey, Palomino Fino
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	319952
Passt zu	leichten Speisen, japanischer Küche, Fisch, Tapas



Vinifikation

Der Agostado Palo Cortado wird nach derselben Methode produziert, wie man im 19. Jahrhundert in Jerez oxidative Weine hergestellt hat. Die Trauben werden in der Sonne angetrocknet und anschliessend mit Umgebungshefen in 500-Liter Fässern, sogenannten Botas, fermentiert. Darauf folgt eine dreijährige Reifezeit in denselben Fässern. Während dieser Zeit entwickelt der Wein eine Hefeschicht, welche Flor genannt wird und den Wein anfangs vor Oxidation schützt. Der Flor bildet sich aber wieder zurück, wobei der Wein darauf oxidativ reift.

Geschichte





COTA 45 ist eines der heissesten neuen Projekte in Spanien. Unter der Linie Agostado erzeugt Ramiro Ibañez oxidativ ausgebaute Weine, wie man sie noch im 19. Jahrhundert produzierte. Die Weine werden im Gegensatz zu herkömmlichen Sherry nicht aufgespritzt. Seit dem Jahr 2022 dürfen solche Weine wieder unter der geschützten Ursprungsbezeichnung DO Jerez abgefüllt werden, eine Entwicklung, an der Ramiro massgeblich beteiligt war.

