

El Maestro Sierra Amontillado 1830

Deze bodega is opgericht in 1830 door een van de beste vatenmakers uit die tijd, meester timmerman Jose Antonio Sierra. Het wilde zelf Sherry gaan maken, wat in de 19e eeuw vooral een adellijke aangelegenheid was. Inmiddels behoort El Maestro Sierra zonder twijfel tot de top van de almacenistas en is het bezit van een van de oudste voorraden sherry, een ware schatkamer.

Keldermeester Juan Clavijo werkt hier al meer dan 50 jaar volgens de oude tradities, waarbij alles met de hand gaat. Hij bepaalt welke wijnen een Fino worden, welke een Amontillado etc..

De unieke ligging in Jerez, de aankoop van alleen de beste druiven van de beste boeren in Jerez en de zeer oude voorraad Sherry (soleras van ruim 100 jaar oud) maken dit huis tot een unicum.

Op het etiket is de jacht van de adel op de vos (Maestro Sierra) te zien. Op het backlabel van elke fles vindt u de maand en het jaartal van botteling. Dit is vooral bij de Fino van groot belang, versheid is hier zeer belangrijk.

Land:	Spanje
Streek:	Andalucia
Wijngaarden:	Ten Noordnoordwesten van Jerez, op kalkachtige terroirs, bekend als Albariza, bestaande uit kalk, klei en kiezel
Appellatie:	Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry
Druivensoorten:	Palomino Fino
Wijnmaker:	Ana Cabestrero Ortega
Rijping:	Op grote Amerikaans eiken vaten van 2000 ltr volgens Solerasysteem. > 40 jaar gerijpt, waarvan ongeveer 10 jaar onder flor.
Stijl:	Droog, rijp, complex
Neus:	Marsepein, notencake, gedroogde abrikoos, hazelnoot mocca, tabak, sigarendoos etc.
Kleur:	Oranje / amber
Mond:	Droge aanzet met mooie zuurgraad, gevolgd door tonen van leer, sinaasappelschil, walnoten en koffiebonen. In de lange rokerige, wat zilte afdronk ook nog wat hints van peper.
Spijs:	Pittige kazen, droge (pittige) chorizo, pata negra, vette vis
Bewaren	Donker en koel bewaard tot 2 mnd. na opening
Website:	www.maestrosierra.com

