

Juan Piñero Amontillado VORS

Bodegas Juan Piñero was een Almacenista die zijn wijnen verkocht aan bodega's Argüeso en La Gitana. Vanaf 2013 zijn ze zelf gaan bottelen. Ook namen zij de voorraden en oude merk Maruja Manzanilla van Bodegas Terry over.

De bodega ligt in het midden het stadje Sanlúcar op de Calle Traslucos vlak bij de rivier de Guadalquivir. Om zoveel mogelijk smaak te behouden worden de wijnen maar zeer zicht gefilterd.

Een Amontillado is een sherry die rijpt onder flor zoals een fino of Manzanilla. Na de eerste biologische rijping verdwijnt de flor heel gelijdelijk waardoor de oxydatieve rijping kan beginnen.

Een Amontillado is door deze tweevoudige rijping een complexe wijn en wat subtielere dan een Oloroso.

De druiven komen allemaal van één wijngaard van Ibarizabodem (kalk) in Sanlúcar; een single vineyard dus.

Land:	Spanje
Streek:	Andalucia
Appellatie:	DOC Jerez-Xérès-Sherry
Wijngaard(en):	Single vineyard (Pago del Hornillo) op Ibarizabodem net boven het stadje Sanlúcar de Barrameda.
Druivensoorten:	Palomino Fino
Wijnmaker:	Ramiro Ibáñez
Rijping:	30 jaar op Amerikaans eiken vaten in een 13-vats criadera systeem, waarvan ongeveer 12 jaar onder (gedeltelijke) flor.
Stijl:	Delicaat, complex
Neus:	Notig, hints van amandel en hazelnoot, rokerig met tonen van de zee.
Mond:	Droog, notig, geroosterde amandelen met rokerige en zilte tonen met een lange afdronk.
Spijs:	Soepen, bouillons, wit vlees, vette vis, wilde paddenstoelen, asperges, artisjokken en half-gerijpte kazen.
Houdbaarheid:	Na opening donker en koel bewaren tot 2 weken na opening
Website Producent:	www.bodegasjuanpinero.com

