

El Maestro Sierra Amontillado

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:	Amerikaans eiken vaten. Solerasysteem. > 12jaar onder gedeeltelijke florvorming
Stijl:	Droog, rijp
Neus:	Rokerig, notig
Kleur:	Amber
Mond:	Hazelnoten, tikje zilt
Spijs:	Pittige kazen, droge (pittige) chorizo, pata negra, vette vis
Bewaren	Donker en koel bewaard tot 2 mnd. na opening
Website:	www.maestrosierra.com

