

Regio/Subregio	Andalusía Jerez
Druivenras	Palomino Fino
Wijntype	Versterkt
Wijnkleur	Wit
Vinificatie	<p>Fino sherry is een van de meest bekende en beroemde types sherry. Het is qua rijping een van de jongste sherry-vormen, maar alsnog ondergaat dit type wijn een vatrijping op vaten Amerikaans eiken van zo'n 3 tot 4 jaar. Het is een versterkte wijn, waarbij na de gisting wijnalcohol wordt toegevoegd tot een percentage dat ligt rond de 15 tot 15,5%. Als hij op vat ligt, ontstaat er een laagje gistcellen op de wijn, flor. Dat ontstaat door in een sherryvat van 600 liter maar 500 liter wijn te doen, zodat er 100 liter lucht in het vat zit. Deze flor zorgt er voor dat de sherry wordt afgeschermd tegen oxidatie, zodat hij een bijzondere, frisse en opwekkende smaak krijgt, die ook mede wordt bepaald door de flor. Dat levert een mooie wijn op, opmerkelijk elegant en fijn, en beendroog door de inwerking van de flor, die alle restjes suiker uit de wijn verwijderd. Dat verklaart ook het beendroge karakter van een Fino sherry, een van de meest bijzondere en meest levendige wijnen van Spanje. Als een fles Fino eenmaal open is, moet hij snel gedronken, anders oxideert de wijn alsnog.</p>
Wijnschrijving	<p>Een goede droge en karakteristieke Fino, met een heldere bleekgele kleur. Zeer fris in de geur, rokerig, breed, met amandelen. en de typische sherry-geur, afkomstig van rijping met flor. Droge, frisse, zachte en goed uitgebalanceerde smaak met een lange afdronk.</p>
Achtergrondinformatie	<p>Fino is een bijzondere sherry, met een uniek, eigen karakter, op basis van de beroemde palomino-druiven. Het is een versterkte wijn, waarbij wijnalcohol wordt toegevoegd tot een percentage dat ligt rond de 15%. Het bijzondere sherry-karakter ontstaat door een laagje gistcellen op de wijn, de flor. Deze flor zorgt er voor dat de sherry wordt afgeschermd tegen oxidatie, zodat hij een bijzondere, frisse en opwekkende smaak krijgt. Het verklaart ook het beendroge karakter van een Fino sherry, een van de meest bijzondere en meest levendige wijnen van Spanje. Als een fles Fino eenmaal open is, moet hij snel gedronken, anders oxideert de wijn alsnog.</p>
Wijn/Spijs	<p>Fino is de ideale aperitiefwijn. Hij schreeuwt om iets te knabbelen. Chorizo, olijven, manchego, gefrituurde sardientjes, rauwe ham, zoute amandelen en dat soort hapjes. Daar mag natuurlijk ook overjarige Hollandse kaas bij zitten.</p>
Serveertemperatuur	6-8 graden
Afsluiting	Schroefdop
Bewaarpotentieel	Op dronk - nog 1 jaar laten liggen

