



Manzanilla San León

100:-

80:- exkl moms

San León Manzanilla har typisk Sanlúcar-stil. Den är torr, lätt och fräsch i stilen med friska toner av äpple, aprikos, mandel, citruszest och en lätt klang av salt. 375 ml flaska ger 6 glas. Vinet är tänkt att drickas efter inköp och vinner inget på att lagras vidare. Betyg: 5/6 (SvD)-AUGUSTI 2021 Betyg: 4+ (vinbanken)-JUNE 2021

Art.nr systembolaget: 839802

Typ: Sherry

Producent: Herederos de Argüeso

Land: Spanien

Deldistrikt: SHERRY- D.O Manzanilla Sanlúcar de Barrameda, Spanien

Förpackning: 12

Storlek: 375 ml

Alkoholhalt: 15%

Serveras vid: Serveras väl kyld, ca 6°C

Passar till: San León passar utmärkt som aperitif, till tapas och maträtter som stekt eller grillad fisk och skaldjur.

Druvor: Palomino Fino

Vinifikation: Efter vinifieringen lagras San León i ett solerasystem som består av 600-liters amerikanska ekfat staplade på varann. I faten ligger vinet och jäser ut så att det blir helt torrt under ett täcke av jäst, "velo de flor". För att bevara de unika smakerna genomgår den endast lätt filtrering vid buteljering, därav märkningen "en rama".

Växtplats och jordmån: San León Manzanilla tillverkas av Palominodruvor som odlas vid kuststaden Sanlúcar de Barrameda på Spaniens västkust, vid Barrio Bajo ett par mil väster om Jerez. Närheten till Atlankusten, floden Guadalquivir och våtmarkerna Marisma ger ett mikroklimat som gynnar den unika typen av flora som frodas under vinrankorna och som ger vinet sitt unika särdrag. Jordmånen i området är den vita, knastertorra Albariza med sina höga halter av krita. Den porösa jorden tillåter det ringa regn som faller här i söder, att leta sig ner till vinrankornas rötter och förse dem med vatten även de heta sommarmånaderna.