



Martel.
Wein geniessen.

Spanien / Jerez

Weinregion Jerez



Auf einen Blick



10'000 ha



Weiss: Palomino, Palomino Fino,
Palomino de Jerez, Pedro Ximénez
und Moscatel.

Die Heimat des Sherry ist ein kontrolliertes Anbaugebiet mit weiten, sanft gewellten Horizonten rund um die spanische Stadt Jerez de la Frontera, die auch dem Sherry seinen Namen gab. Boden und Klima hier im Süden von Andalusien erfüllen die Ansprüche für das Gedeihen des Weines kalkhaltige Erde reflektiert im Sommer die Sonnenstrahlen und speichert im Winter wie ein Schwamm den Regen. Das Anbaugebiet umfasst ca. 10'000 ha Rebflächen innerhalb der Gemeindebereiche von Jerez de la Frontera, El puerto de Santa Maria, Sanlucar de B arrameda, Chipiona, Trebujena, Rota, Puerto Real und Chiclana de la Frontera. Die Herkunftsbezeichnungen "Jerez - X r es - Sherry" und "Manzanilla-Sanlucar de Barrameda" sind gesch tzt.

Sherry ist immer ein mit alkoholangereicherter Wein. Aber Sherry ist nicht gleich Sherry. Von hell bis dunkel, von trocken bis süss reichen die Varianten. Generell kann man sagen: je heller desto trockener, je dunkler desto süsser. Generell unterscheidet man zwei Grundtypen: die unter „Flor“ gealterten Finos, dazu zählen die Sorten Fino, Manzanilla, Pale Cream und Amontillado und die unter

Einfluss von Sauerstoff gereiften Olorosos (Oloroso und Cream).