




ZAIZON 



Vin: Sherry Manzanilla Charito  
Producent: Emilio Hidalgo  
Drue: Palomino  
Alkohol: 15%

### Vinificering og modning

Charito er kælenavnet for Emilio Hidalgos friske Manzanilla, fremstillet af 100% Palomino-druer fra vinmarker omkring Sanlúcar de Barrameda. Det siges, at markernes nærhed til havet giver Manzanillaerne en særlig salt karakter. Det kunne dog også tænkes, at gærstammerne i fadenes flor-lag påvirker vinen i denne retning. I det lidt køligere og fugtigere Sanlúcar de Barrameda bliver florlaget tykkere, end man ser det i Finoerne. Ét er sikkert - disse vine har en suveræn mineralitet fra den kalkrige jordbund (Albariza).

### Smag

I duften bombarderes man med friske indslag af champignons, havsalt, friske mandler og grøn olivenfrugt, mens smagen er rensende og knastør med stor friskhed, suveræn intensitet og saliggørende renhed. Det er rystende god vin til en meget beskeden pris - et faktum der er direkte afledt af den krise, som sherry-producenterne nu gennem en hel del år har befundet sig i.

### Nydes til

Serveret afkølet (men ikke køleskabskold!) er denne Manzanilla ideel som aperitif, men man har også en fantastisk alsidig madledsager i denne vin. Tapas er vinens naturlige hjemmebane, men den egner sig fortrinligt til Østers, sushi, sashimi, røget laks, hårde oste, Gazpacho og et væld af fiske- og kødretter. Vinens relativt høje alkoholindhold (15%) skærer godt gennem fedme i en ret og den friske syre virker rensende i forhold til maden.

### Serveringstemperatur

9-11°C

(Indeholder sulfitter)

