



PEDRO XIMENEZ DE SANLUCAR DE BARRAMEDA DO "AURORA"

Bodegas Yuste, Andalusien



Sehr süss, rosinig, Honig und Dörrfrüchte.

In der Nase klassische PX mit Rosinen, Feigen und Datteln sowie viel frischem Honig und braunem Zucker. Auch eine erfrischende Minznote, Früchtekompott und Pfirsiche in Sirup. Im Gaumen sehr seidig, mit einer leichten Säure, die die extreme Süsse in Schach hält. Anklänge von Rosinen und Schokolade, etwas süsser Kaffee, getrocknete Aprikosen und Karamell. Zimtgebäck. Sehr leichte Anklänge von kandiertem Ingwer und After Eight im Abgang.

Land / Region:	Spanien / Andalusien
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Pedro Ximenez
Alkohol in %:	18
Böden:	Kalkstein
Bewirtschaftung:	Integrierte Produktion (IP), vegan
Vinifikation / Ausbau:	Beton / Barrique/Stückfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	mittel
Flaschen-Verschluss:	Natur-Griffkorken (Spirituosen)
Genussreife:	bis min. 9 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	8 bis 11 Grad
Kulinarik:	Blauschimmelkäse, Schokoladendesserts wie Brownies

BODEGAS YUSTE



Der umtriebige Francisco "Paco" Yuste war viele Jahre in der Getränke-Industrie tätig, bevor er sich seinen lang gehegten Traum von einer eigenen Sherry-Bodega erfüllte. Heute besitzt er gleich drei Bodegas und 46 Hektar Reben.

Was heute eine stolze Unternehmung mit drei Bodegas und vielen verschiedenen Produkten ist, begann 1991 im kleinen Rahmen. Der im Herzen des andalusischen Sherry-Dreiecks aufgewachsene Francisco "Paco" Yuste kaufte und renovierte die historische Bodega Santa Ana im Barrio Bajo in Sanlúcar de Barrameda. Auch die über 100 Jahre alte und vernachlässigte Solera nahm er wieder in Betrieb. Weil Yuste die besten Trauben für seinen Sherry haben wollte, erwarb er 1998 auch noch die Viña La Alamedilla, ein Rebgut mit stolzen 46 Hektar Weinberge in der Toplage Carrascal bei Jerez. Darauf folgte auch noch der Kauf der Bodega Los Ángeles sowie der Bodega Miraflores. Francisco Yuste gehört heute zu den wenigen Sherry-Produzenten, die den ganzen Prozess der Herstellung selber kontrollieren. Dank der drei Bodegas kann er zudem seine Weine immer am idealen Ort lagern. So verbringen die Jungweine die ersten Jahre in der Bodega Miraflores, wo sie die ersten Schritte zur Manzanilla machen. Danach ziehen sie weiter in die Bodega Los Ángeles und die besten Fässer reifen noch weiter in der Bodega Santa Ana. Nach der Perfektionierung der Produktion gelang Yuste 2015 ein weiterer Coup: Er konnte die Rechte an der alten Manzanilla-Marke Aurora von Pedro Romero kaufen. Ein Glücksfall, sind die Weine nun nicht nur erstklassig, sondern das Flaschendesign ebenso.