

El Maestro Sierra Fino

Deze bodega is opgericht in 1830 door een van de beste vatenmakers uit die tijd, meester timmerman Jose Antonio Sierra. Het wilde zelf Sherry gaan maken, wat in de 19e eeuw vooral een adellijke aangelegenheid was. Inmiddels behoort El Maestro Sierra zonder twijfel tot de top van de almacenistas en is het bezit van een van de oudste voorraden sherry, een ware schatkamer.

Keldermeester Juan Clavijo werkt hier al meer dan 50 jaar volgens de oude tradities, waarbij alles met de hand gaat. Hij bepaalt welke wijnen een Fino worden, welke een Amontillado etc..

De unieke ligging in Jerez, de aankoop van alleen de beste druiven van de beste boeren in Jerez en de zeer oude voorraad Sherry (soleras van ruim 100 jaar oud) maken dit huis tot een unicum.

Op het etiket is de jacht van de adel op de vos (Maestro Sierra) te zien. Op het backlabel van elke fles vindt u de maand en het jaartal van botteling. Dit is vooral bij de Fino van groot belang, versheid is hier zeer belangrijk.

Land:	Spanje
Streek:	Andalucia
Wijngaarden:	Ten Noordnoordwesten van Jerez, op kalkachtige terroirs, bekend als Albariza, bestaande uit kalk, klei en kiezel.
Appellatie:	Denominación de Origen Jerez-Xérès-Sherry
Druivensoorten:	Palomino Fino
Wijnmaker:	Ana Cabestrero Ortega
Rijping:	Amerikaans eiken vaten. Solerasysteem. > 4jaar onder volledige florvorming
Stijl:	droog
Neus:	Geroosterde noten zoals amandelen
Kleur:	licht strogeel
Mond:	strak, frisse zuren, amandelbitters en toast
Spijs:	Pata negra of Serranoham, olijven, nieuwe haring, sushi
Bewaren:	donker en koel bewaard tot 3 dagen na opening
Website:	www.maestrosierra.com

