

## Juan Piñero Manzanilla Pasada

*Bodegas Juan Piñero was een Almacenista die zijn wijnen verkocht aan bodega's Argüeso en La Gitana. Vanaf 2013 zijn ze zelf gaan bottelen. Ook namen zij de voorraden en oude merk Maruja Manzanilla van Bodegas Terry over.*

*De bodega ligt in het midden het stadje Sanlúcar op de Calle Traslolsa vlak bij de rivier de Guadalquivir. Om zoveel mogelijk smaak te behouden worden de wijnen maar zeer zicht gefilterd.*

*De Manzanilla Jarona is een zeer frisse en elegante Manzanilla die maar 3 tot 4 jaar onder flor rijpt en daardoor zeer fris en zacht is. De druiven komen allemaal van één wijngaard van Ibarizabodem (kalk) in Sanlúcar; een single vineyard dus.*

Land:	Spanje
Streek:	Andalucia
Appellatie:	DOC Jerez-Xérès-Sherry
Wijngaard(en):	Single vineyard (Pago del Hornillo) op Ibarizabodem net boven het stadje Sanlúcar de Barrameda.
Druivensoorten:	Palomino Fino
Wijnmaker:	Ramiro Ibáñez
Rijping:	15-20 jaar op Amerikaans eiken vaten volgens het 3-vats criadera systeem.
Stijl:	Complex, oxydatief
Neus:	Tonen van jodium, getoast hout, honing, kerrie.
Mond:	Kruidig, zilt, boterig, krachtig in haar soort, zeer lange afdronk.
Spijs:	Schaal en-schelpdieren, vis, worst, gezouten vis zoals ansjovis, haring, olijven, amandelen, droge ham
Houdbaarheid:	Na opening donker en koel bewaren tot 3 dagen na opening
Website Producent:	<a href="http://www.bodegasjuanpinero.com">www.bodegasjuanpinero.com</a>

