



## Fino del Lagar »Electrico«

### Toro Albalá

Sherry kennt jeder. Die benachbarte Appellation Montilla-Moriles in Andalusien kennt dagegen kaum jemand. Von hier kommen einzigartige Süßweine aus einer wertvollen Rebsorte, die unter Insidern legendär ist: Pedro Ximenez. Sie liefert grandios konzentrierte Süßweine, die hier auf ungewöhnliche Art und Weise entstehen: Man läßt die von Hand reif gelesenen Trauben auf dem Boden unter sengender Sonne zu Rosinen trocknen, die dann in alten Pressen zu extrem konzentrierten Mosten gekeltert werden, die anschließend oft Jahrzehntelang in alten Fässern reifen dürfen. Eine andere Attraktion der Region sind trockenere, dem Sherry sehr ähnliche Weißweine, die hier aber, anders als im Sherry-Gebiet, ebenfalls aus Pedro Ximenes gekeltert werden. Der durch Edgar Allan Poe weltberühmte »Amontillado« kommt von hier - A Montill-ado, übersetzt etwa »Im Stil von Montilla«. Er entsteht auf den wenig fruchtbaren, kargen pulverig weißen Böden von Montilla-Moriles, die besonders reich an Kalzium-Karbonat sind und im Unterboden aus wasserhaltendem Lehm, Sandstein und Silizium bestehen. Dazu wird der Wein in Fässern gereift, die nicht spundvoll gemacht werden. Dadurch wächst, wie in Sherry, auf der Oberfläche der Weine die sogenannte Florhefe zu einer dicken Schicht heran. Diese schützt in einer Art natürlicher Barriere den Wein vor der Oxidation, verbraucht dabei Glycerin, was dem Wein seinen typischen trockenen Charakter verleiht, reduziert die flüchtige Säure des Weines und produziert hohe Gehalte an Par-Aldehyden und Azetaldehyden, die dem Wein den typischen Mandelgeschmack verleihen, wie man ihn von Fino und Amontillado-Sherries kennt.

Alkohol: 14,5 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: sofort  
Restzucker: < 2 g/l  
Bewirtschaftung: Konventionell  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Kreide | Kalk  
Besonderes: fünfjähriges Solera  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Nein

0,75l  
SSY00106

Die Bodega Toro Albala genießt in der Region legendären Ruf. Ihre alten PX (Pedro Ximenez)-Weine, dick, süß, säurearm und konzentriert wie keine anderen Süßweine der Welt, kommen in winzigen Mengen auf den Markt und sind binnen kürzester Zeit ausverkauft. Berühmt sind aber auch die trockenere Weine der Bodega. Hier der helle trockenere Fino »Electrico«, benannt nach jenem ehemaligen Elektrizitätswerk, in dessen Gemäuern er heute produziert wird. Fünf Jahre hat der Wein in der Solera verbracht, wurde also nicht wie Sherry aufgespritzt, sondern hat durch die natürliche biologische Reifung unter der Florschicht einen natürlichen Alkohol von 15 Vol.% erreicht.

Im Mund wirkt der Wein hochenergetisch trocken. Man ahnt Brotkruste im Duft, riecht die Florhefe, die an geröstete Haselnuß ebenso erinnert wie an schwarze Oliven und Gewürze wie Nelken und Muskatnuß. Auf der Zunge startet der Wein faszinierend salzig und herb, er ist trocken und entfaltet seine typischen Mandelaromen am Gaumen in einem fast cremig fetten



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)

Mundgefühl, das so komplex wirkt, daß man sich fragt, ob man wirklich »nur« einen Fino im Mund hat. Ein fremdartig wirkender Weißwein mit viel Charakter. Ein Kulturprodukt spanischer Weingeschichte. Einzigartig in der Welt des Weines. Hier in großartig handwerklicher Qualität. Der ideale Begleiter salziger Vorspeisen, zu Tapas, frischem Fisch und Austern, sowie zu entsprechendem Käse.

Sollte kühl serviert werden (etwa 5-7 °C) und wenn die Flasche geöffnet ist, binnen einer Woche getrunken werden. Im Kühlschrank aufbewahren.