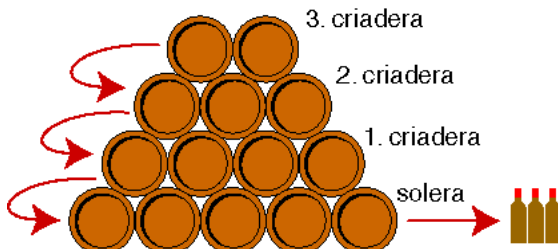


SHERRY

SHERRY HAR NAVN EFTER BYEN JEREZ DE LA FRONTERA- "JEREZ PÅ GRÆNSEN", DA DEN I MANGE ÅR LÅ PÅ GRÆNSEN MELLEM DET KRISTNE SPANIEN OG DET ARABISKE ANDALUCIA. SHERRY LAVES I BYERNE JEREZ DE LA FRONTERA, PUERTO DE SANTA MARIA & SANLUCAR DE BARRAMEDA.

SOLERA SYSTEMET

EN GOD SHERRY HAR LAGRET I MANGE ÅR PÅ EGETRÆSFADE. DET ER HER AT SHERRYENS AROMA & SMAG UDVIKLES, VED HJÆLP AF FLOR. FADENE BLIVER HELE TIDEN FYLDT OP I ET SYSTEM SOM KALDES **SOLERA**.



SHERRYEN LIGGER I FADE SOM IKKE LUKKES HELT – HVILKET BEVIRKER AT VINEN FÅR LUFT. FLOR ER EN KULTUR AF MIKROORGANISMER DER UDVIKLES I FADENE OG BESKYTTER VIN FOR AT BLIVE ANGREBET AF EDDIKESYRE BAKTERIER.

SHERRY & MAD

MAN KAN ALTID FINDE EN ANLEDNING TIL ET GODT GLAS SHERRY, DA DET PASSER TIL NÆSTEN ALLE LEJLIGHEDER. SHERRY ER GOD TIL TAPAS HVOR DER ER MANGE FORSKELLIGE RETTER.

FINO OG MANZANILLA ER EN AF DE VINE DER MATCHER MEST MAD. KAN FX KLARE SVÆRE SMAGE SOM SALT, HVIDLØG, EDDIKE, ARTISKOKKER, SKALDYR OG HÅRDE OSTE. **OLOROSO** PASSER FANTASTISK TIL OSTE SOM MANCHEGO OG TUNGERE RETTER. KAN OGSÅ GODT ANBEFALES SOM EN BEGYNDER SHERRY, DA NØDDE SMAGEN GØR DET IKKE KUN VIRKER TØRT I MUNDEN.

AMONTILLADO OG PALO CORTADO KLARER SIG OGSÅ BEDRE TIL DE TUNGERE RETTER. SOM FX KRAFTIG FJERKRÆ, SORTFODSSKINKE OG GRILLET RETTER PGA. DE RISTEDE FAD TONER/ NØDDER. IGEN OGSÅ GOD TIL MANCHEGO. DE SØDE SHERRY TYPER SOM **CREAM OG PX** ER MEGET SØDE OG SKAL NYDES MED DE SØDE OG TUNGE DESSERTER. CREAM ER FX GOD TIL CREMA CATALANA. KAN OGSÅ VÆRE LÆKKERT TIL DE KRAFTIGE OSTE.

DE 3 DRUESORTER I SHERRY

PALOMINO

DEN VIGTIGSTE DRUE SOM BRUGES TIL 92 % AF PRODUKTIONEN.

PEDRO XIMÉNEZ – PX

BRUGES TIL AT SØDE VINENE MED. DRUERNE TØRRES VED AT BLIVE SPREDT UD I SOLEN PÅ MÅTTER, SÅ SUKKERINDHOLDET STIGER.

MOSCATEL

DENNE DRUE BRUGES TIL AT LAVE DE SØDE SHERRYER.

SØD SHERRY

CREAM OG BROWN SHERRY:

ER SØDE BLANDINGER AF FX OLOROSO & VIN AF TØRREDE PEDRO XIMÉNEZ DRUER.

MOSCATEL & PEDRO XIMÉNEZ:

MEGET SØDE DESSERTVINE

TØR SHERRY

FINO

EN HELT LYS VIN SOM ER UDVIKLET UNDER SIT LAG AF FLOR. DET ER DEN LETTESTE & TØRRESTE AF SHERRY TYPERNE.

MANZANILLA

LYS, LIVLIG OG MEGET TØR FINO-TYPE. FLOR'EN ER KRAFTIGERE END I DE ANDRE DISTRIKTER. LET BITTER.

AMONTILLADO

EN TØR FINO DER HAR LAGRET IGennem MANGE ÅR SÅ AT FLOR'EN ER FORSVUNDET AF SIG SELV. HERVED ILTES VINEN LIDT MERE OG FÅR EN RAVGYLDEN FARVE OG EN DUFT AF HASSELNØDDER. BLØD OG AFRUNDET SMAG.

OLOROSO

ER EN ANDEN AF SHERRYENS GRUNDTYPER. DEN DANNER BASIS FOR ALLE DE SØDE SHERRY TYPER. UDVIKLET UDEN FLOR. INTENS MAHOJNI FARVE OG EN MEGET BLØD & AROMATISK SMAG.

PALO CORTADO

DEN MEST BALANCER ET SHERRY TYPE. HAR DET SKARPE & BLØDE FRA AMONTILLADOEN & KROPPEN FRA OLOROSSOEN.

SHERRY HUSENE

HUSET SHERRYER KOMMER FRA HUSE SOM

EMILIO HIDALGO, SOM ER EN AF DE STØRRE

BODEGAER, HUSET ER FAMILIE DREVET. **LUSTAU**

ER ET FORHOLDSVIS LILLE MEN KENDT HUS, MED

STOR PRODUKTION. FIK SIT GENNEMBRUD I

80' ERNE.

	GLAS.	FLASKE.
FINO (TØR SHERRY)		
PANESA	28,-	180,-
EMILIO HIDALGO		
DON NUÑO	60,-	380,-
LUSTAU		
MANZANILLA (TØR OG SALTET)		
CHARITO	30,-	195,-
EMILIO HIDALGO		
OLOROSO (TØR MED NØDDESMAG)		
GOBERNAOR	38,-	205,-
EMILIO HIDALGO		
DON NUÑO	60,-	380,-
LUSTAU		
ALMOCADEN	60,-	380,-
JUAN GONZÁLEZ		
AMONTILLADO (TØR MED NØDDESMAG)		
AMONTILLADO	38,-	205,-
EMILIO HIDALGO		
ALMONCADEN	60,-	380,-
JUAN GONZÁLEZ		
CREAM (SØD SHERRY)		
MORENITA	42,-	225,-
EMILIO HIDALGO		
PEDRO XIMENEZ (MEGET SØD)		
PEDRO XIMENEZ	50,-	300,-
EMILIO HIDALGO		
MOSCATEL (DESSERT VIN)		
CAPRICO	60,-	380,-

En Kande vand uden køb af drikkevarer 10,-
Ekstra vandkande 5,-