misterio oloroso seco: zalema; condado de huelva d.o., ca. 20 jahre im solerasystem gelagert, intensiver reintöniger oloroso-duft (josé peñín kann feine lasuren und tischlerei riechen), schmeichelt dem gaumen, nussig, würzig, man schmeckt die lange reifezeit, köstlich zu lange gereiftem serrano-schinken (zu dem sonst kaum ein wein paßt), sehr preisgünstig, deutschlandimport nur von vino español 10,40€ [88]

solera cruz del mar oloroso seco: palomino fino und moscatel; chipiona, sehr alte solera (wein durchschnittlich 8 jahre alt), sehr trocken, sehr würzig, sehr voll (2/10), betörend intensiver duft (oloroso, kräuter, tischlerei), auch im mund geschmacksfülle, langer abgang {93, 12 cpp, 50 cp70} (2/12), deutschlandimport nur von vino español 11,50€

manzanilla en rama manzanilla direkt aus der solera – ohne weitere behandlung. diese unfiltrierten weine sind durch die florhefe ein wenig trüb, aber schmecken ungeheuer aromatisch und fein. ich bekomme sie im kanister und fülle sie auf kleinere flaschen – nicht stilvoll, aber einfach. diese weine müssen frisch (innerhalb eines jahres) getrunken werden z.b. 1 liter 15,00€

fino en rama fino und manzanilla direkt aus der solera – ohne weitere behandlung. diese unfiltrierten weine sind durch die florhefe ein wenig trüb, aber schmecken ungeheuer sehr und fein. ich bekomme sie im kanister und fülle sie auf kleinere flaschen – nicht stilvoll, aber einfach. diese weine müssen frisch (innerhalb eines jahres) getrunken werden. z.b. 0,35 liter 4,50€

dto. 0,7 ltr. 8,50€