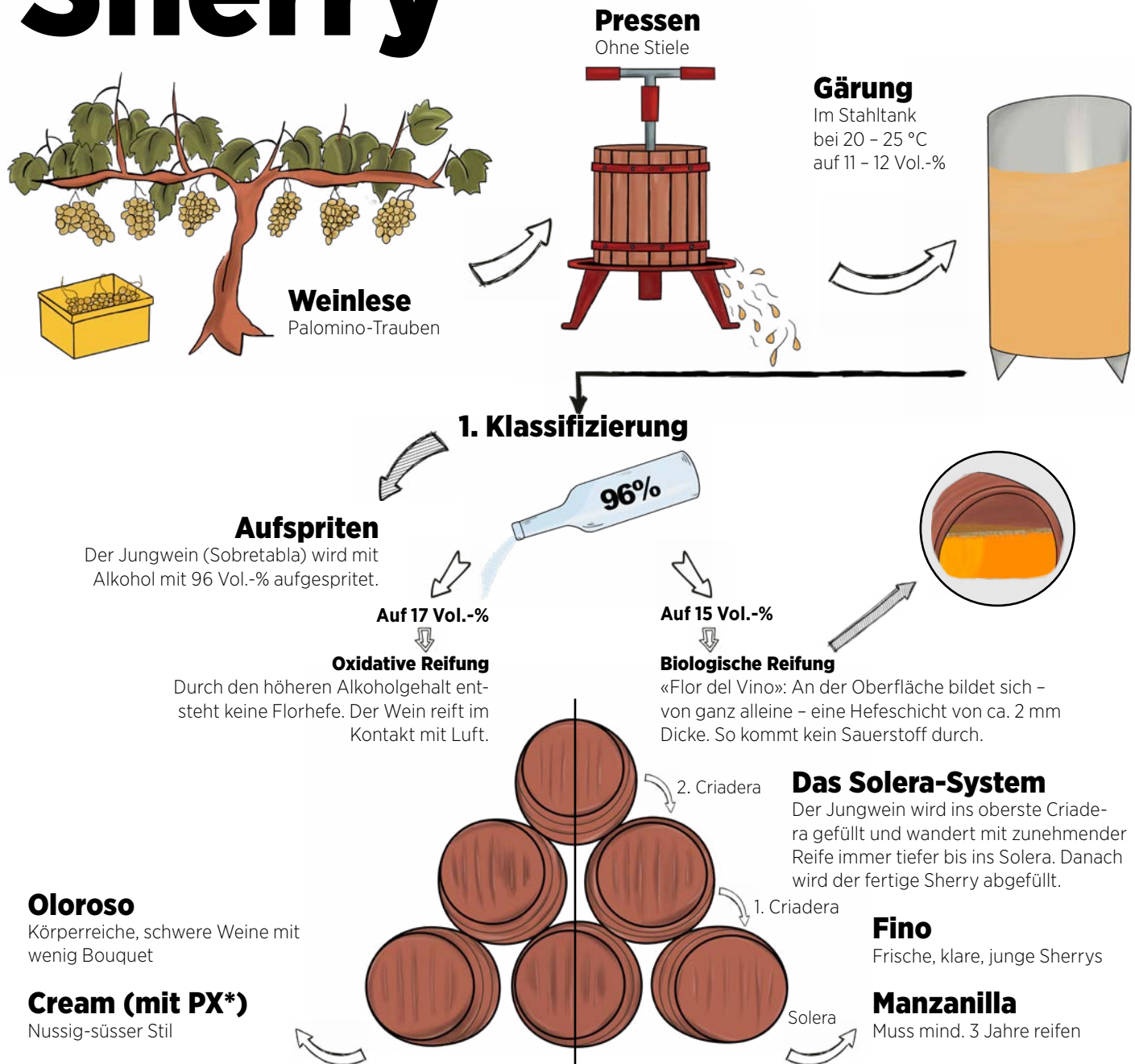


How to make Sherry

Weitere Grafiken
www.vinum.eu/Infografik



Good to know

Sherry ist eine geschützte Herkunftsbezeichnung, die Reben wachsen um die spanische Stadt **Jerez de la Frontera** +++ Der trockene Sherry wird aus der Traube **Palomino** hergestellt +++ ***Pedro Ximénez (PX)** (sonnengetrocknet) und **Muscat of Alexandria** werden für süßen Sherry verwendet +++ Nach der biologischen Reifung kann Sherry nochmal aufgespritet werden und durchläuft eine oxidative Reifung, diese Sherrys heißen dann **Medium** oder **Amontillado** +++ Die Holzfässer im Solera-System umfassen **600 Liter** und heißen «**Butts**».

Fun Facts

«Wenn Penicillin Kranke heilen kann, dann kann spanischer Sherry Tote ins Leben zurückbringen.»

Sir Alexander Fleming, geb. 6. August 1881, gest. 5. März 1955. Britischer Mediziner, Bakteriologe und Nobelpreisträger (1945). Er ist einer der Entdecker des Antibiotikums Penicillin.