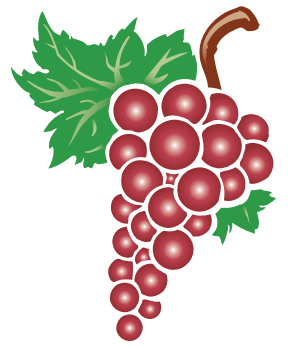


Bodegas Hidalgo La Gitana Manzanilla “La Gitana”



Sherry er det uopdagede land for mange vindrikkere, men nu er der ingen undskyldning længere!

La Gitana-huset laver både knastørre og mildt søde, men aldeles sofistikerede sherryer i en dusin smægtende inkarnationer. Alle står på skuldrene af et kvart årtusinds (!) erfaring på vingården Hidalgo La Gitana og en endnu længere tradition i området omkring byen Jerez.

Oldgamle kældre og de (aller)bedste druer fra de bedste marker er blændende udgangspunkter for den vilde forvandling til nogle af verdens allerstørste hedvine, der sker i Hidalgos kældre.

Geografisk er vi i sydspanske Sanlúcar de Barrameda, ikke langt fra Cádiz – og byens specialitet er den salte, havvindslagrede lyse manzanilla-sherry, der sammen med et par gode ansjoser, lidt mandler og en oliven er Paradis i et glas.

Aftensolen farver havet dyborange. Vinden er stadig lun, vinen kølig. Den smager salt, af grønne oliven, surdejsbrød og lime. Kræver en slurk til. Og en til. Et sted ristes der friskhøstede mandler og på kajen gør man klar til at give et par spande af Middelhavets små fisk en tur på grillen med lidt salt og citron. La Gitana Manzanilla fra Bodega Hidalgo i Sanlúcar er mere end en vin, det er selve destillatet af Sydspanien. 100% på palomino fino-druen, seks års lagring i områdets særlige solera-system under det særlige gærslag – flor – der har gjort sherryvin fra Jerez legendarisk i århundreder. Og så den salte vind fra floden Guadalquivir, der inden den løber ud i havet, ånder liv i de ægte manzanilla-sherryer.



info@billsbar.dk - www.billsbar.dk  billsbardk

BTB Vin & Spiritus

Showroom - Højbakken 11, Dalby
4690 Haslev -Tlf. 40 17 93 60