Romate NPU Amontillado Reserva Especial



Erzeuger:	Sanchez Romate
Art. Nr.:	210.005
Herkunftsland:	Spanien
Region:	Jerez-Xérèz-Sherry
Ort des Gutes:	JEREZ DE LA FRONTERA

Weingut / Erzeuger

Die Bodega wurde 1781 von Juan Sánchez de la Torre gegründet und ist bis heute in Familienbesitz. Seit der Gründung setzt die Familie konsequent auf höchste Qualität, indem sie neueste Technologien mit der Einhaltung traditioneller Herstellungsmethoden verbindet. Aus diesem Grund wurde das Haus 1909 zum Lieferanten des britischen Oberhauses in London und 1917 zum offiziellen Lieferanten des Papstes in Rom ernannt.

Die Bodega befindet sich in Jerez de la Frontera, im südlichsten Teil der Iberischen Halbinsel, in der Provinz Cádiz. Sie besitzt eigene Weinberge mit zum Teil sehr alten Rebstöcken. Seit über 200 Jahren produziert Sanchez Romate Sherry und kann wie kaum eine andere Bodega auf lang gereifte, seltene Partien zurückgreifen.

Die Weinberge von Sanchez Romate profitieren vom mediterranen Klima mit atlantischem Einfluss. Die Durchschnittstemperatur liegt bei 17,5 °C. Hier gedeihen die Rebsorten Palomino, Airen und Pedro Ximenez auf den weißen Albariza-Böden, die ideal für den Traubenanbau sind und die Grundlage für die hochwertigen Jerez-Weine bilden. Sie inspirieren zu sensorischen Eigenschaften, deren Variationen und Nuancen in anderen Weinbaugebieten selten zu finden sind.

Die Weine und Brandys von Sanchez Romate zeichnen sich seit über 240 Jahren durch einen offenen und stolzen kosmopolitischen Geist aus, ohne dabei die traditionellen Wurzeln ihrer Herkunft aus den Augen zu verlieren. Die Reifung erfolgt nach einer speziellen Methode, der Criadera und der Solera.

Seit einigen Jahren füllt die Bodega ihre alten Partien als Reserva Especial ab. Diese Linie umfasst Produkte, die teilweise über 20 Jahre gereift sind, wie Amontillado und Oloroso. Sie zeichnen sich durch eine unglaubliche Dichte und Intensität aus. Die Reserva Especial von Romate ist ein wahres Paradies für Sherry-Liebhaber. Es ist uns ein Privileg, Ihnen diesen Reichtum anbieten zu können. Dieser Wein verkörpert die Sorgfalt und Hingabe, mit der Sanchez Romate seit Generationen seine Produkte herstellt.

Beschreibung

Farbe:	hellbraun, kastanienfarben
Rebsorte:	Palomino Fino
Charakteristik:	Er entwickelt sich zu Beginn seiner Reifung sehr kräftig, gehaltvoll und duftig. Der Amontillado ist trocken ausgebaut.
Liefereinheit:	6 Flaschen á 0,75 Liter

Analyse

Lagerfähigkeit:	12 Jahre
Alkoholgehalt:	19 % vol.
Restzucker:	5 g/l
Gesamtsäure:	6 g/l

Gastromische Empfehlungen

Aperitif, Vorspeisen wie "Antipasti Misti" oder "Tapas", Fisch und Schalentiere, Salate, Nudelgerichte mit hellen Soßen,

Stand: 25.11.2026 09:31 Uhr