



# HIDALGO LA GITANA

# AMONTILLADO NAPOLEON



**wijn**  
sherry

**jaar**  
-

**druivensoort**  
Palomino Fino

**alcoholpercentage**  
17,5 %

**D.O.**  
Jerez

**kleur**  
amber

## WIJNHUIS

Bodegas HIDALGO LA GITANA werd opgericht in 1792. Het bedrijf is overgegaan van vader op zoon. Het wordt vandaag beheerd door de achtste generatie. Don José Pantaleón Hidalgo richtte de Bodega Hidalgo op in 1792, toen hij een klein opslagmagazijn kocht. Het bedrijf groeide uit tot één van de belangrijkste producenten van Manzanilla in de wereld. De naam Napoleon is geïnspireerd op het feit dat Hidalgo van 1807-1814 onder de naam van de keizer wijn aan het Franse leger heeft geleverd. Ze kozen echter niet voor de Franse kant: tegelijkertijd verkochten ze wijn met een Wellington-label aan de Britse troepen. Misschien vindt u een vermelding van het IWC Silver-medaille op het etiket.

## VINIFICATIE

De Amontillado wordt in eerste instantie gemaakt als een Manzanilla volgens het Solera-systeem in Amerikaanse houten vaten. Hij rijpt op biologische wijze onder zijn 'flor' om hem te beschermen tegen de buitenlucht; naarmate de tijd verstrijkt verdwijnt deze gistlaag en rijpt de Amontillado nog meer dan 30 jaar verder op houten vaten.

## PROFIEL

Hazelnoot en antiek eikenhout in de neus. Notig in de aanzet met een droge afdrank. Ontzettend gelaagd en complex.

## CULINAIR

Gastronomisch in te zetten bij paté & kaas maar ook bij gerechten met paddenstoelen en umami-achtige tonen.