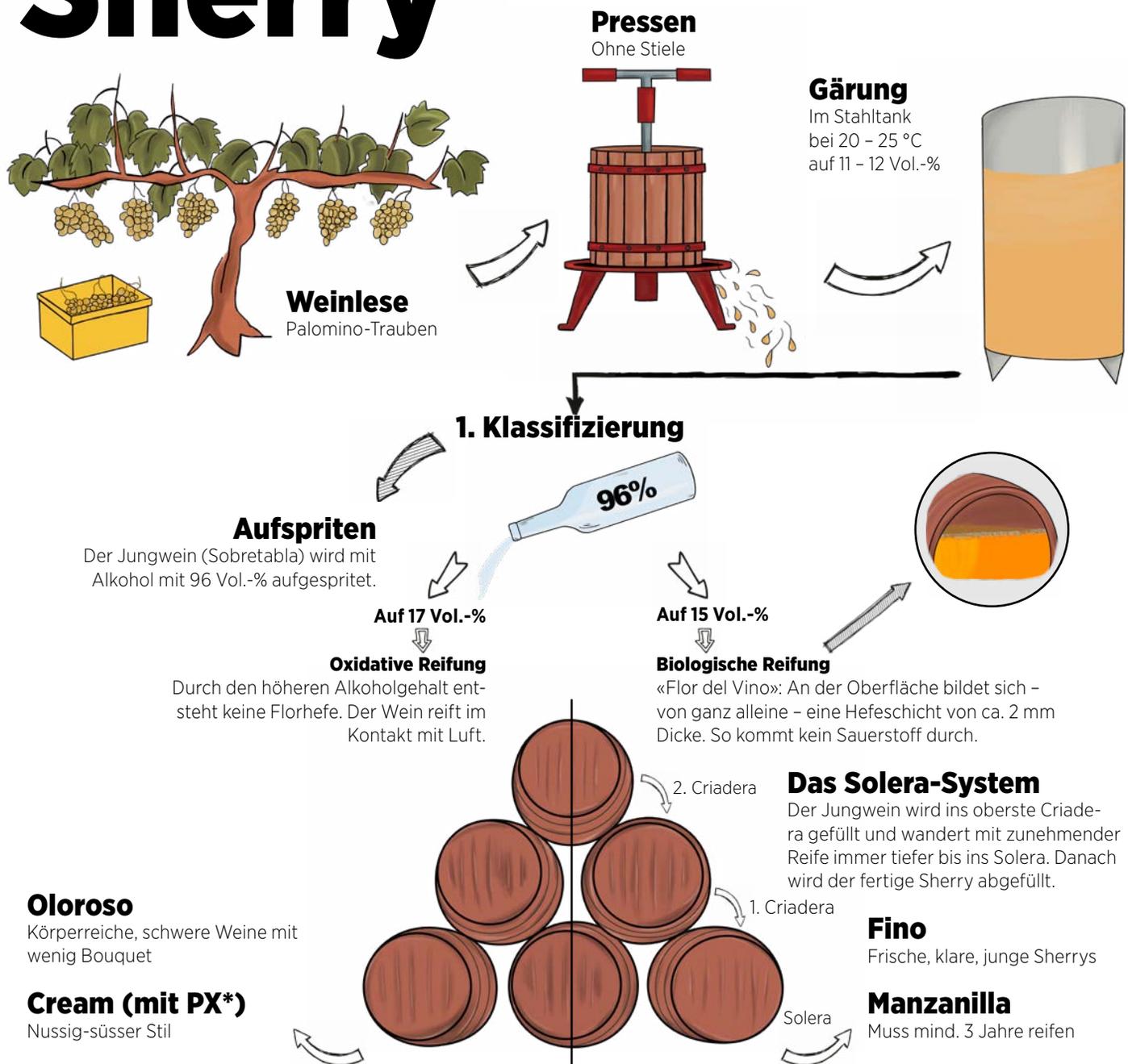


# How to make Sherry

Weitere Grafiken  
[www.vinum.eu/Infografik](http://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.