**Williams & Humbert Dry Sack Sherry in neuem Flaschendesign**

Hamburg, Juli 2014. Ab sofort präsentieren sich drei der vier Qualitäten der Williams & Humbert Dry Sack Sherry Range in einer neuen Flaschenausstattung: Dry Sac Fino, Dry Sac Medium und Dry Sack Canasta Cream. Die neue Flasche ist ein Hauch höher, hat einen schlanken Hals, breitere Schultern und einen stilvoll geschwungenen Körper. Die edle Reliefprägung auf der Flasche wurde erhalten. Ebenso das Williams & Humbert Logo und das berühmte Sherry-Mädchen auf dem Etikett. Die Etiketten sind fortan jedoch aus edlem Pergament, dazu im Aufbau etwas klassischer und minimalistischer gehalten. Eduardo Medina, Direktor des Marketings im Familienunternehmen Williams & Humbert äußerte sich zur Umstellung wie folgt: „Die Herausforderung bei der Überarbeitung einer derart traditionsreichen Marke ist, dass das neue Design den Wurzeln und dem Markenkern treu sein muss. Das Ergebnis ist unseres Erachtens sowohl geglückt sowie positiv faszinierend und begeistert hoffentlich auch unsere Kunden in aller Welt." Dry Sack Solera Especial 15 Years wird in seiner aktuellen Form, die sich auch bisher von den anderen unterschied, beibehalten.

**Bodegas Willams & Humbert**

Die Bodegas Willams & Humbert wurde 1877 von zwei Engländern, Sir Alexander Williams und Arthur Humbert, im Sherry-Dreieck zwischen den Städten Jerez de la Frontera, [Sanlúcar de Barrameda](http://en.wikipedia.org/wiki/Sanl%C3%BAcar_de_Barrameda) und [El Puerto de Santa María](http://en.wikipedia.org/wiki/El_Puerto_de_Santa_Mar%C3%ADa) gegründet. Sie stellten hochwertige Produkte her, wirkten an der Entwicklung der Brandy Qualität Demarkation mit und sind heute einer der führenden Sherry-Produzenten der Region. Anfang September beginnt bei Williams & Humbert die Lesezeit. Die Trauben für Dry Sack werden sanft gepresst und der hochwertige Most wird für die leichten, trockenen Fino Sherrys verwendet. Der Most einer zweiten Pressung fließt in die Herstellung der Oloroso Sherrys. Bis November lagert der so gewonnene Most in Edelstahlfässern, sodass ein trockener Weißwein mit einem Alkoholgehalt von 11-12% vol. entsteht. Nur wenn dieser Wein zweifelsfrei gelungen ist, wird er weiterverarbeitet. Vor der Weiterverarbeitung kommen die jungen Weine in die sogenannten "sobretablas". Dort lagern sie, bis entscheiden wurde, für welche Art von Sherry das Haus die jeweiligen Qualitäten benutzen möchte.

Bei Willams & Humbert wird der erlesene Wein in hochwertige 600 Liter Fässer aus amerikanischer Eiche gefüllt. Als Besonderheit vieler Sherrys – es gibt Ausnahmen, wie zum Beispiel Oloroso – wird in den offenen Fässern nach oben etwas Platz gelassen. Dadurch wird die Bildung von Florhefe ermöglicht, die den Sherry vor Luft schützt und ihm seinen eigenen Geschmack verleiht. Unter dieser Florschicht beginnt der Sherry zu reifen. Dry Sack Sherrys reifen mehrere Jahre im Solera-System. Bei einem Solera-System sind mehrere Fässer aufeinander gestapelt. Der untersten Fassreihe, der sogenannten „Solera“, wird jeweils bis zu ein Drittel fertig gereifter Sherry entnommen. Die fehlende Menge wird aus der nächst höheren Fassreihe, der ersten „Criadera“, nachgefüllt. Es kann bis zu 14 über der Solera gelegene Criaderas geben, aus denen jeweils die darunter liegende Fassreihe regelmäßig befüllt wird. Das oberste Fass wird mit jungem Wein (Mosto) aus der "sobretabla" oder mit Wein aus einem anderen Solera-System nachgefüllt.

**Dry Sack Fino**

Der sehr trockene Dry Sack Fino aus der Palomino Traube reift mindestens fünf Jahre im Solera-System. Schon beim Öffnen der Flasche verströmt der elegante Wein ein wunderbares Bukett voller spanischer Lebensfreude. Er hat 15 % vol. Alkohol und erinnert auf der Zunge sofort an frische grüne Trauben und kräftige Mandeln. Er ist gut als Aperitif oder zu Käse, Schinken und Fisch geeignet.

**Dry Sack Medium Dry**

Dry Sack Medium Dry wird aus Wein der Pedro Ximénez und Palomino Trauben hergestellt. Mit einem Alkoholgehalt von 19,5 % vol. lässt sich Dry Sack Medium hervorragend gekühlt oder auf Eis, zu Pasta oder als Aperitif genießen. Der Sherry ist von nussigen Aromen geprägt und glänzt bernsteinfarben im Glas.

**Dry Sack Canasta Cream**

Dry Sack Canasta Cream (15% vol.) ist einer der beliebtesten und bekanntesten Cream Sherries in Spanien. Die fruchtige Süße von Canasta Cream ist das Resultat einer harmonischen Komposition bester Oloroso- und Pedro Ximenez-Sherrys. Er ist mahagonifarben, von feiner Duftfülle und von exzellentem, feinsüßem, leicht nussigem Geschmack. Dry Sack Canasta Cream schmeckt am besten zu süßen Leckereien, zum Dessert, zu feinem Gebäck und zum Kaffee.

**Dry Sack Solera Especial 15 Years**

Aus Wein der Palomino und Pedro Ximénez Trauben hergestellt, begeistert dieser Sherry durch sein ausgewogen süß-saures Aroma hoher geschmacklicher Reife. Der Alkoholgehalt trägt mit 20,5 % vol. den Wein perfekt. Der Sherry reift unter oxydativem Einfluss mindestens 15 Jahre im Solera-System und wird mit leicht gesüßtem Oloroso versetzt. Er kann gekühlt oder auf Eis getrunken werden, ist als Aperitif undschlagbar und zu Nudelgerichten prädestiniert.

**Borco-Marken-Import**

Die Sherrys von Williams & Humbert werden in Deutschland und Österreich exklusiv von Borco-Marken-Import distribuiert. Borco, mit Sitz in Hamburg, ist einer der größten deutschen und europäischen Produzenten und Vermarkter internationaler Top Spirituosen Marken. Das Portfolio des inhabergeführten und unabhängigen Unternehmens, darunter u.a. Sierra Tequila, Russian Standard, Fernet Branca und Champagne Lanson deckt fast alle wichtigen internationalen Segmente ab und ist in seiner Stärke und Geschlossenheit sicher einmalig. Über 20 Marken nehmen einen prominenten ersten oder zweiten Platz in der Gunst der deutschen Konsumenten ein.

**Für weitere Informationen wenden Sie sich gern an:**

BORCO-MARKEN-IMPORT

MATTHIESEN GMBH & CO. KG

Winsbergring 12 – 22 • 22525 Hamburg

Telefon 040 / 85 31 6 – 0

Telefax 040 / 85 85 00

infoline@borco.com, www.borco.com