

VEGAN



002730

TIO PEPE PALOMINO FINO



González Byass

Spanien
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry

trocken



100% Palomino Fino

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die Farbe Tio Pepe präsentiert sich als blasses Hellgold. Im Bouquet offenbart sich eine feine Mischung von Aromen, darunter Mandeln, Oliven, Apfel, Brotkruste und getrocknete Kräuter wie Liebstöckel. Der Duft ist luftig, elegant und unverkennbar als Tio Pepe. Am Gaumen präsentiert sich der Wein als trocken und äußerst frisch, begleitet von einer lebendigen, fast rassigen Säure. Die Aromen von Mandeln, Oliven, etwas Apfel sowie ein Hauch Meersalz kommen erneut zur Geltung. Die Struktur ist feinmineralisch, der Wein wirkt leicht und gleichzeitig vollmundig, mit einem langen, eleganten Nachgeschmack.



Speiseempfehlungen

Krebse/Schnecken
Muscheln
Fisch oder Meeresfrüchte
Garnelen/Shrimps



Serviertemperatur

7.0 °C bis 11.0 °C



Genussempfehlung

sehr gut

HERKUNFT

Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
----------------	-------------------------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Holzfass (Fuder)

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023000031 8410023810036

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
Säure	4.0 g/L
Restzucker	0.9 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
----------------------------	---

Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
--------------------------------	-----------------

Inverkehrbringer	Gonzalez Byass S.A. 11403 Jerez de la Frontera
------------------	---

WEINNOTIZ

In der D.O. Jerez-Xérès-Sherry startet die Lese traditionell am 8. September. Innerhalb vier Wochen (ungefähr) werden die Trauben eingebracht, wobei man bereits im Weinberg eine erste Entscheidung über den zukünftigen Stil der Weine trifft: Trauben der ältesten Palomino-Reben, die auf den besten 'Albariza'-Böden wachsen sind feinem Sherry Fino vorbehalten, für kräftigere Stile, wie Oloroso wird Palomino von schwereren Tonböden verwendet. Die Trauben für Tio Pepe stammen aus den eigenen Weingärten der Bodegas González Byass im sogenannten 'Jerez Superior', den Bestlagen der D.O.

WEINBEREITUNG

Alle Trauben werden in der Kellerei vollständig entrappt und sehr sanft gepresst. Elegante Finos wie Tio Pepe werden überwiegend aus der feinen ersten Pressung, dem 'mosto yema' bereitet. Dieser wird bei niedrigen Temperaturen vergoren, der frisch vergorene Wein mit Weingeist auf einen Alkoholgehalt von 15 bis 15,5 Volumenprozent aufgespritzt und in großen rund 600- bis 650-Liter- Eichenfässer gelegt. Die Fässer werden nur zu 5/6 gefüllt, um der 'Flor' genügend Raum zu lassen. Diese dicke Kahlhaut bildet sich von selbst an der Oberfläche und schließt den Wein während der gesamten Reife luftdicht ab. Dadurch bleibt er vor Oxidation geschützt, wird zugleich mit wichtigen Nährstoffen versorgt und kann seine charakteristischen Fino-Aromen entfalten. Die Florhefen sind in der Bodega von Natur aus reichlich vorhanden.

Im Fass verwandeln sie zunächst, wie andere Gärhefen auch, den Zucker in Alkohol. Ist der Zucker vollständig vergoren, sterben allerdings diese Hefen nicht ab, sondern beginnen Alkohol und Sauerstoff zu nutzen, um eine immer kompaktere Schicht auf der Weinoberfläche zu bilden. Zur Reife werden die Weine mit der Flor ins Tio-Pepe- Solera gespeist. Die frischen Weine der aktuellen Lese kommen in die oberste Fassreihe, die 'sobretabla' und werden nun nach und nach umgezogen, bis sie nach rund fünf Jahren Reife die unterste Reihe, die 'suelo' erreichen, aus der Tio Pepe schließlich in die Flaschen abgefüllt wird. Alljährlich darf bis zu einem Drittel der Weinmenge entnommen werden. Das heißt, die Weine werden zwei- bis dreimal jährlich durch alle Fassreihen aufgefrischt, die Flor erhält regelmäßig neue Nahrung und kann viele Jahre überleben. Vor allem aber bewahrt der Fino seinen konstanten, immer wieder erkennbaren Stil, den Tio Pepe-Fans natürlich sofort herausschmecken.

PRODUZENTEN-INFO

Das Traditionshaus González Byass aus Jerez, Cádiz ist weltbekannt für seine Sherrys. Zu der Familie gehört der meistverkaufte Sherry im Retail, der Tio Pepe. Dieser Fino, mit seinem roten Hut und der roten Weste, ist ein ikonisches Symbol Spaniens und sogar die erste eingetragene Marke des Landes.

Die Geschichte von González Byass begann 1835 in Jerez de la Frontera im Südwesten von Andalusien. Manuel María González gründete mit Unterstützung seines Onkels Tío Pepe eine Sherrykellerei, die schnell florierte. Bereits 1855 wurde der englische Kaufmann Robert Blake Byass Teilhaber.

Heute, in der fünften Generation, setzt die Familie auf Nachhaltigkeit und ökologischen Weinbau. Neben dem Stammhaus in Jerez besitzt González Byass sieben weitere Weingüter in Spanien und eines in Chile. Diese Weingüter verbinden Innovation mit Tradition und sind bekannt für außergewöhnliche Weine mit terroirgeprägtem Charakter.

Nachhaltigkeit spielt eine zentrale Rolle mit zahlreichen Projekten in den Bereichen biologischer Weinbau und Naturschutz. Zum Sortiment gehören auch handwerklich hergestellte Spirituosen wie Super Premium Gin, MOM Gin, NOMAD Outland Whisky sowie die Brandies Lepanto und Soberano. González Byass bleibt ein Symbol für Beständigkeit, Qualität und Handwerk im Weinbau.