



002736

## SOLERA 1847 CREAM



González Byass



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



halbtrocken



75% Palomino Fino, 25% Pedro Ximenez

FAMILIA  
**GONZÁLEZ  
BYASS**  
VINOS Y SPIRITS • 1835

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: glänzende Bernsteinfarbe, Duft: intensives, aromatisches Bouquet mit Noten von Rosinen, Feigen und zartem Eichenholz, Geschmack: vollmundig und weich am Gaumen mit saftiger Süße, feinen Anklängen von Dörripflaumen, Nüssen und eleganter Solera-Eiche, im Finale wunderschöne aromatische Fülle und endlose Länge.



#### Speiseempfehlungen

Asiatische Küche  
Frischkäse  
Pizza/Quiche/Flammkuchen  
Geflügel  
Vegetarisches



#### Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

### HERKUNFT

Qualitätsstufe D.O. - Denominación de Origen

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß  
Gärung im Holzfass

### ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l  
Verschluss Naturkorken  
EAN Flasche / EAN Karton 8410023020237  
8410023821032

### ANALYSE

Alkoholgehalt 18.0 %Vol  
Säure 5.7 g/L  
Restzucker 128.0 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  
ES

## WEINBEREITUNG

Alle Trauben werden nach Rebsorten getrennt gelesen und separat vergoren. Die Weine werden dann auf einen Alkoholgehalt von etwa 17,5 bis 18% vol. aufgespritzt und zu ihrer ersten Reife in die großen 600l-Eichenfässer zweier getrennter Solera-Systeme gespeist: eines für trockenen Sherry, eines für Pedro Ximénez. Auf diese Weise können beide Weine ihre jeweils charakteristischen Rebsortenaromen, ihre Komplexität und ihr besonderes Potenzial entfalten. Nach dieser ersten Reifezeit werden beide Sherrysorten behutsam miteinander vermählt und in González' altes Solera 1847 gespeist, in dem sie sich in weiteren fünf Jahren harmonisch vollenden. Das Solera 1847 hatte Manuel María González im Jahr 1847 anlässlich der Geburt seines ersten Sohnes gegründet.

## PRODUZENTEN-INFO

Das Traditionshaus González Byass aus Jerez, Cádiz ist weltbekannt für seine Sherrys. Zu der Familie gehört der meistverkaufte Sherry im Retail, der Tío 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.