



002772

## DEL DUQUE AMONTILLADO VORS HALBE FLASCHE



González Byass



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



trocken



100% Palomino Fino



96 James Suckling

98 Tim Atkin

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: glänzendes dunkles Gold bis Bernstein

Duft: im Bouquet der für hochwertigen Amontillado charakteristische Mix aus frischen, eleganten Fino- Noten und den zugleich sanften und kraftvollen Aromen eines lange im Luftkontakt gereiften Sherrys, wie Walnüsse und getrocknete Früchte, unterlegt mit zarten würzigen Anklängen der amerikanischen Eiche

Geschmack: am Gaumen trocken, elegant und kraftvoll, gut strukturiert mit dichter Aromenfülle und wieder dieser feinen Frische, die auch das endlos lange Finale begleitet

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.375 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023090469 8410023622882

### ANALYSE

Alkoholgehalt	21.5 %Vol
Säure	4.7 g/L
Restzucker	5.0 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

## WEINNOTIZ

VORS steht für lat. Vinum Optimum Rare Signatum und bedeutet, dass der Sherry mindestens dreißig Jahre im Solera gereift wurde, wir es also mit einem besonders kostbaren Sherry zu tun haben, dem man einfach mal dreißig Jahre Zeit ließ, um sich in aller Ruhe zu vollenden. Das VORS-Siegel ist vergleichsweise neu. Erst 2001 wurden die ersten Weine damit ausgezeichnet. Das Siegel wird von der Regulierungsbehörde der DO Jerez-Xérès-Sherry vergeben. Ein Hauptmotiv seiner Einführung war es, der Kreativität einiger Hersteller Einhalt zu gebieten, die ihrem Sherry mit allerlei hausgemachten Titeln, wie Muy Viejo oder Very Old Sherry den Anschein höherer Qualität geben wollten. Dem Verbraucher halfen solche Hinweise reichlich wenig. Wie alt ist sehr alt? Und was bedeutet es für die Weinqualität? Die Regulierungsbehörde der DO Jerez-Xérès-Sherry stellte den Fantasienamen ein offizielles Gütesiegel entgegen: VOS (Vinum Optimum Signatum) zeigt an, dass der Sherry mindestens 20 Jahre, VORS, dass er mindestens 30 Jahre im Solera gereift wurde und das strenge Kontrollverfahren der Behörde (inklusive Geschmacksprüfung, Laboranalysen und Kontrolle der Soleras, die stets ein festgelegtes Minimum des Weine enthalten müssen) positiv absolviert hat.

Wie grandios das schmeckt, zeigt Del Duque. Der Sherrystil Amontillado bezeichnet einen Fino, der seine schützende Flor verliert und damit der Oxidation ausgesetzt ist, die ihm seine typischen nussigen Sherry-Aromen verleiht. Dies kann einfach passieren, etwa wenn die Temperaturen zu weit ansteigen (Florhefen sind wärmeempfindlich) oder die Hefe keine frische Nahrung mehr erhält. Es kann aber auch provoziert werden, indem man den Wein auf über 16 Volumenprozent Alkohol aufspritzt, bei denen die Florhefen ebenfalls die Arbeit einstellen. Authentischer Amontillado, der aus einem in Luftkontakt gekommenen Fino hervorgeht, vereint beide Stilwelten und ist naturgemäß immer geschmacklich trocken.

## WEINBEREITUNG

Die Palomino-Trauben für Del Duque Amontillado werden behutsam von Hand gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier sanft in pneumatischen Pressen gepresst, um besonders feine Moste zu erhalten. Die Mostausbeute ist per Gesetz auf maximal 72,5 Liter Most aus 100 kg Trauben festgeschrieben. Die Moste lässt man im Edelstahltank trocken durchgären bis die jungen Weine einen natürlichen Alkoholgehalt um die 11 bis 12 Volumenprozent aufweisen. Sie werden dann auf 15,5 Volumenprozent Alkohol aufgespritzt und in die obersten Fässer des Tio-Pepe-Soleras gelegt. Bewusst füllt man dabei die Eichenfässer nur zu etwa fünf Sechstel, um der Flor Platz zu lassen, sich zu entfalten und als dicke Hefeschicht auf die Weinoberfläche zu legen. Florhefen sind in den Sherry Bodegas von Natur aus reichlich vorhanden und sie entwickeln spontan die feste Kahlhaut auf dem Weinspiegel. Dabei arbeiten sie zunächst wie Gärhefen, verwandeln also Zucker in Alkohol. Ist der Zucker vollständig vergoren, stellen Florhefen kurzerhand ihre Arbeitsweise um und nutzen jetzt Alkohol und Sauerstoff, um eine immer kompaktere Hefeschicht auf der Weinoberfläche zu bilden, die den Wein zuletzt komplett luftdicht abschließt. Zugleich versorgt ihn dieser Hefedeckel mit wichtigen Nährstoffen und verleiht ihm sein charakteristisches Sherry-Aroma.

Gut vier Jahre reift der Wein im Tio-Pepe-Solera unter Flor, bevor man ihn in ein junges Amontillado-Solera überführt. Hier findet die Hefe nicht mehr die für sie lebensnotwendigen Bedingungen. Sie stirbt ab und es beginnt eine zweite Reifephase im Luftkontakt. Nach sechs Jahren im Amontillado-Solera wird der Wein schließlich ins Del-Duque-Solera umgezogen, um sich in weiteren gut zwanzig Jahren der Reife zu vollenden. Nach insgesamt dreißig Jahren Fassreife im Solera wird Del Duque Amontillado auf die Flaschen gefüllt und darf nun das rare Qualitätssiegel VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) tragen.

## 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 florierete. 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.