

002781

NECTAR PEDRO XIMENEZ

 **González Byass**

 **Spanien**
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry

 **100% Pedro Ximenez**



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: glänzendes Schwarzbraun, wie glattes Ebenholz
Duft: im Bouquet verschmelzen Aromen von getrockneten Früchten (Rosinen, Feigen, Datteln) mit subtilen Noten von Eichenholz
Geschmack: am Gaumen sanft mit delikater feinfruchtiger Süße und großartiger Dichte, im Finale lang und anhaltend mit süßer, hauchzarter Lakritzwürze

 **Speiseempfehlungen**
Asiatische Küche
Frischkäse
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Geflügel
Vegetarisches

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023028035 8410023027748

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
Säure	2.9 g/L
Restzucker	370.0 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

Angesteckt vom Sherry-Boom seiner Zeit gründete Manuel María González 1835 eine Bodega im andalusischen Jerez. Obwohl zunächst als reines Handelshaus konzipiert, kamen schon 1844 die ersten eigenen Reben hinzu, aus denen González nun auch selbst Weine erzeugte. Das Weingut war bald so erfolgreich, dass González 1855 seinen britischen Handelsvertreter Robert Blake Byass zu seinem Geschäftspartner machte und damit den Grundstein zum heute weltweit größten Sherry-Produzenten González Byass legte. Mit über 800 Hektar Rebbesitz in den besten Lagen von Jerez (auch Jerez Superior), in denen die klassischen Sherry-Sorten Palomino und Pedro Ximénez gepflanzt sind, mit dem Erbe einer 170 Jahre alten Weinbautradition und nicht zuletzt mit einem hervorragenden Winzer- und Kellerei-Team, ist der Name González Byass überall in der Welt ein Garant für feinste Sherry-Qualität.

WEINBEREITUNG

Alle Trauben für den Nectar stammen aus Gonzalez Byass' eigenen Weingärten. Um in den ohnehin natürlich süßen Pedro Ximénez-Trauben noch mehr Zucker zu konzentrieren, werden die Beeren nach der Lese traditionell für rund zehn Tage in der Sonne getrocknet. Der sanft abgepresste Most besitzt nun einen außerordentlich hohen natürlichen Zuckergehalt. Der Wein wird dann ins traditionelle Solera- und Criadera-System gespeist, um sich hier während einer rund zehnjährigen Reife aromatisch zu vollenden.

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.