



002782

## ALFONSO OLOROSO



González Byass



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



100% Palomino Fino

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

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: warme goldene bis bernsteinfarbene Tönung

Duft: im Bouquet intensiv und vielschichtig mit dem typischen Mandel-Nussaroma der Palomino fino (frische Haselnuss, Walnuss, Mandel) neben warmen Röstnoten der Eiche und erdig-würzigen Anklängen von Trüffel und Leder

Geschmack: am Gaumen trocken, aromatisch intensiv mit den vielschichtigen Aromen des Bouquets von Nüssen, Toast, würzigem Holz und einem Hauch Vanille, vollmundig mit guter Struktur und langem Nachhall im Finale



#### 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	8410023020039 8410023820035

### ANALYSE

Alkoholgehalt	18.0 %Vol
Säure	5.0 g/L
Restzucker	4.0 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

Oloroso ist der schwerste und kraftvollste Sherry-Stil. Zum einen, weil bereits seine Grundweine aus dem kräftigeren Most der zweiten Pressung, dem mosto de prensa gekeltert werden während fast alle anderen Stile auf mosto yema, dem Vorlauf oder Most der ersten Pressung basieren. Zum anderen, weil man den Grundwein sogleich auf 18 Volumenprozent Alkohol aufspritzt, bei denen die Florhefen kapitulieren, sodass der Wein von Anbeginn oxidativ reift. Durch den intensiven Luftkontakt nimmt der Sherry eine zunehmend dunkle Mahagonifarbe an und entfaltet reife, würzige Aromen. Von Natur aus ist Oloroso stets trocken, wie der Alfonso Oloroso Seco von González Byass. Im Handel sind allerdings die naturtrockenen Olorosos selten. Der überwiegende Teil wird gesüßt und in verschiedenen Qualitätsstufen, je nach Methode der Süßung, vermarktet.

## WEINBEREITUNG

Während man delikate Sherry-Stile wie Fino und Amontillado (oder auch Palo Cortado) aus mosto yema, dem zarten Vorlauf oder Most der ersten Pressung bereitet, kommt für Alfonso Oloroso der deutlich kräftigere mosto de prensa, der Most der zweiten Pressung zum Einsatz. Er wird im Edeltank bei niedrigen Temperaturen trocken durchgegoren bis die Vergärung bei einem natürlichen Alkoholgehalt um 11 bis 12 Volumenprozent von selbst stoppt und direkt auf 18 Volumenprozent aufgespritzt eine Alkoholstärke, bei der die Florhefen gar nicht erst anfangen zu arbeiten.

Die verstärkten Weine speist man in die oberste Fassreihe, die sobretabla des Alfonso- Soleras, füllt dabei aber die Fässer nur zu fünf Sechstel. Dadurch ist der Wein, der mit 18 Volumenprozent keine schützende Flor bilden kann, umso stärker dem Luftkontakt ausgesetzt und wird entsprechend schneller und intensiver reifen. Nach jeweils rund acht Jahren Fassreife im Solera- System wird Alfonso-Oloroso auf die Flaschen gefüllt und in den Handel gegeben.

## 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 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.