



002786

DOS PALMAS FINO



González Byass



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



trocken



100% Palomino Fino



95 James Suckling



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend grüngoldene Farbe

Duft: in der Nase intensiv und kraftvoll mit ersten charakteristischen Reifenoten von Nüssen, Hefe und Eichenholzwürze

Geschmack: am Gaumen kraftvoll und zugleich geschmeidig, würzig, nussig, mit zartem Schmelz und der typischen feinen Bitternote gereifter Finos im Finale



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Frischkäse
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Geflügel
Vegetarisches



Serviertemperatur

9.0 °C bis 11.0 °C

HERKUNFT

Qualitätsstufe	D.O. - Denominación de Origen
Boden	Kalkboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023026895 8410023026888

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.5 %Vol
Säure	4.7 g/L
Restzucker	1.3 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

Una Palma, Dos Palmas, Tres Palmas und Cuatro Palmas bezeichnen Fino Sherrys mit einzigartiger Finesse und ausgesucht zarten Aromen. Die Zahl der 'palmas' steigt mit zunehmendem Alter. - Manuel Maria González- Gordon in seinem Buch Jerez-Xerez. Mit über 180 Jahren Erfahrung in der Bereitung von Sherry und Brandy de Jerez, Weinbergen in den Spitzenlagen des Jerez Superior und nicht zuletzt einem hervorragenden Team im Weinberg, in der Kellerei und den Kathedralen mit ihren zum Teil jahrhundertealten Soleras ist González Byass ein Garant für feinste Qualität.

Das 1835 gegründete Familienunternehmen, das weltberühmte Spitzenmarken wie den Fino Tío Pepe (heute der meistverkaufte Sherry der Welt) oder Lepanto Brandy de Jerez schuf, entwickelt sich zu einer stetig wachsenden Familie von Weingütern, die in den bedeutendsten spanischen Anbaugebieten - und mit dem chilenischen Veramonte seit 2016 erstmals auch außerhalb Spaniens - ihre exquisiten Weine produziert. Parallel baut González Byass sein Portfolio innovativer Markenspirituosen von Gin bis Whisky konsequent weiter aus. González Byass ist heute einer der weltweit bekanntesten Markenbesitzer Spaniens. Wenn Sie ein Glas Sherry trinken, genießen Sie nicht nur einen großartigen Wein, sondern ein ökologisches Wunder. Antonio Flores, Kellermeister und Master Blender bei Tío Pepe

Bewertungen: 2016 wählte die International Wine Challenge den González Byass Kellermeister und Master Blender Antonio Flores zum Fortified Winemaker of the Year 2016.

WEINBEREITUNG

Die Palmas-Finos beginnen ihr Leben als klassischer Tío Pepe Fino Sherry. Die Palomino Fino-Trauben werden traditionell im September gelesen, umgehend in die Kellerei gebracht und hier in pneumatischen Wilmes-Pressen sehr behutsam gepresst. Ausschließlich der mosto yema, der delikate Vorlaufmost der ersten Pressung wird dabei aufgefangen und zu einem leichten Wein mit 11 bis 12 Volumenprozent Alkohol vergoren, dieser dann mit Weingeist auf 15,5 Volumenprozent verstärkt und ins Tío-Pepe-Solera gespeist. Der Alkoholgehalt in Kombination mit den besonderen Umgebungsbedingungen (Temperatur und Luftfeuchtigkeit) in den Kellern von Jerez, lässt nach und nach eine dichte Hefeschicht oder Kahmhaut, die sogenannte flor auf der Weinoberfläche wachsen. Um ihr genügend Raum zu bieten, werden die Fässer nur zu Fünftel gefüllt. Die flor ist wesentlich für den Fino. Wie ein Schutzschild schließt sie seine Oberfläche luftdicht ab, während sie ihn zugleich mit Nährstoffen versorgt und ihm sein charakteristisches, leicht würziges Aroma verleiht.

Der Fino Dos Palmas reift rund acht Jahre in den amerikanischen Eichenfässern des Soleras. Ende September 2016 reiste Master Sommelier & Master of Wine Gérard Basset eigens nach Jerez, um gemeinsam mit González Byass Master Blender Antonio Flores über 100 Fässer zu verkosten und daraus die Besten für die Palmas 2016 zu bestimmen. Für den Fino Dos Palmas 2016 wählten sie zwei Fässer, die Nr. 86 und 120 aus einer Solera mit insgesamt 150 Fässern. Zu beider Erstaunen waren die Weine auch noch nach acht Jahren Fassreife von einer intakten Hefeschicht bedeckt. Wie im vorausgegangenen Jahr hatten 2016 die weit überwiegend milden Jahrgangstemperaturen mit einem vom Westwind Poniente gekühlten August ihren wesentlichen Anteil daran, dass die Flor länger als gewöhnlich überleben konnte.

Der Fino Dos Palmas wurde ungefiltert und ungeschönt von Hand auf die Flaschen gefüllt.

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 floriente. 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.