



002788

CUATRO PALMAS AMONTILLADO



González Byass



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



100% Palomino Fino



99 James Suckling

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

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Cuatro Palmas 2014 zeigt sich in einem intensiven Mahagoni-Ton, mit kastanienfarbenen Reflexen und einem grünlichen Saum. In der Nase ist er sehr nobel, mit Anklängen von Zedernholz, Tabak, getrockneten Kräutern und antiken Möbeln. Am Gaumen ist er einfach spektakulär, in perfekter Balance zwischen Säure und Eichenholz. Die anfängliche Reifung dieses Weins unter dem Hefeflor ist auch nach fast einem halben Jahrhundert noch präsent.



Speiseempfehlungen

Asiatische Küche
Frischkäse
Pizza/Quiche/Flammkuchen
Geflügel
Vegetarisches



Serviertemperatur

7.0 °C bis 12.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023026932 8410023026925

ANALYSE

Alkoholgehalt	21.5 %Vol
Säure	8.4 g/L
Restzucker	7.2 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 sind die Bezeichnungen von Sherrys der Kategorie Fino, die sich besonders durch ihre Finesse und zarten Aromen hervorheben und die Anzahl der Palmas steht in Proportion zu ihrem Alter." Manuel María González-Gordon in seinem Buch "Jerez-Xeres-Sherish"

WEINBEREITUNG

Diese Weine beginnen ihr Leben als Tío Pepe Fino. Die Palomino Trauben, die für den Tío Pepe bestimmt sind, werden in pneumatischen Pressen der Firma Wilmes entsaftet, was erfahrungsgemäß zum qualitativ höchsten Ergebnis führt. Nur der sogenannte mosto yema, der durch Eigengewicht gepresste Most der ersten Pressung, wird für den Tío Pepe verwendet. Anschließend wird der Most in Inox Stahl-Tanks bei niedrigen Temperaturen vergoren. Die natürliche Gärung stoppt bei ca. 11% bis 12% vol., gefolgt von einer Aufspritung mit Weindestillat auf 15,5% vol. Dieser verstärkte Grundwein findet zunächst seinen Weg in die sobretablas genannten Eichenfässer, die für die Weine des jüngsten Jahrganges bestimmt sind. Dort bildet sich aufgrund des Alkoholgehaltes von 15,5% vol. und des einzigartigen Mikroklimas der Region eine flor genannte Hefeschicht auf der Oberfläche des Weines. Zwischen dieser Hefeschicht und dem Spund bleibt ein Hohlraum von ca. 100 Litern Volumen. Dieser Hefeflor übt den entscheidendsten Einfluss auf den Fino aus, denn er schützt den Wein vor den Einflüssen des Sauerstoffes und gibt ihm seine einzigartige Aromatik und seinen Charakter.

Anfang Oktober hat der Wein Journalist Jamie Goodie (The Wine Anorak) unseren Chef-Kellermeister Antonio Flores bei der Auswahl individueller Fässer für die Palmas Kollektion unterstützt. Für die Selektion des Cuatro Palmas haben Antonio und Jamie alle Fässer unserer ältesten Fino-Solera, der Museums Solera, verkostet und separierten das Fass, welches sich von den übrigen Fässern deutlich abhob. Technisch gesehen ist der Cuatro Palmas ein edler, alter Amontillado. Er ist ein Tío Pepe, welcher die Entwicklung eines Finos über seine Grenze der biologischen Reifung hinaus beschreibt, bis zu einer 48 jährigen Fassreife. Diese Weine werden ohne Filtration und Klärung auf die Flasche 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 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 terroirprägtem 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.