002790

LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA

FAMILIA GONZÁLEZ BYASS
VINOS Y SPIRITS · 1835

González Byass

Spanien
Andalusien

95 International Wine & Spirits Competition

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtendes Topas mit orange- und goldfarbenen Glanzlichtern
Duft: in der Nase verschmelzen delikate Noten von Vanille und Karamell mit feinen Röstaromen und traubigweinigen Anklängen
Geschmack: am Gaumen trocken, elegant und sanft mit Anklängen von gerösteten Mandeln und Rosinen

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Brandy
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023152228 8410023013963

ANALYSE

Alkoholgehalt	36.0 %Vol
Restzucker	19.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Gonzalez Byass S.A. 11403 Jerez de la Frontera ES

FAMILIA
GONZÁLEZ BYASS
VINOS Y SPIRITS · 1835

WEINBEREITUNG

Anders als die meisten Brandys aus Jerez, wird Lepanto nicht aus Airén aus La Mancha, sondern ausschließlich aus der Sherry-Traube Palomino fino bereitet. Nur die ausgesucht besten Trauben werden gepresst, die feinen Moste zügig vergoren und diese Grundweine nun wie französischer Cognac zweifach im Kupferbrennkessel gebrannt. González Byass nutzt dazu zwei originale Alambics Charentais aus den 1960er-Jahren mit je 25 hl Fassungsvermögen, die man in der Bodega Los Arcos in Jerez installierte. Nur das kostbare Herzstück der Spirituose, der Feinbrand mit 65 bis 72 Volumenprozent Alkohol wird aufgefangen und diese Lepanto holanda nun zu ihrer mindestens zwölfjährigen Reife ins Solera- und Criadera-System System gespeist. Wir kennen diese berühmten Reihen aus übereinandergestapelten 600-l-Fässern aus amerikanischer Eiche von der Sherry- Herstellung, de facto sind es dieselben, die hier zum Einsatz kommen. Die ersten neun Jahre reift Lepanto in ehemaligen Tío-Pepe-Fässern, um sich im Anschluss während weiterer drei Jahre in ehemaligen Matusalem Cream-Sherry-Fässern 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 ist 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 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.