



002720

VERMOUTH LA COPA ROJO



González Byass



Spanien
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



Palomino Fino, Pedro Ximenez



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: warmes glänzendes Ziegelrot bis Rotbraun

Duft: in der Nase Aromen von Gewürzen (Nelken, Zimt, Muskatnuss) und Zitrusfrüchten, neben den feinen Anklängen der Engelwurz (Rosmarin, Oregano) und eleganten nussigen Aromen, die an die gereiften Sherrys erinnern

Geschmack: am Gaumen geschmeidig, elegant, herbsüß, mit feinen Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen (Zimt, Nelken), im Finale würzig-aromatisch mit einer verführerischen Bitternote

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8410023035682
8410023035675

ANALYSE

Alkoholgehalt 15.5 %Vol

Säure 3.3 g/L

Restzucker 141.0 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

WEINNOTIZ

Getreu seiner Philosophie, traditionelle Verfahren nicht nur sorgfältig zu bewahren, sondern immer wieder neu zu beleben, präsentiert González Byass jetzt einen der heißesten Hits an der Bar: La Copa Vermouth ist die Neuauflage seines Aperitifklassikers aus dem 19. Jahrhundert.

Der Sherry- Wermut wird aus Oloroso und Pedro Ximénez bereitet und mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen versetzt. Das Rezept stammt aus dem Jahr 1896. Die Marke La Copa ist sogar noch älter. González Byass hatte den Namen bereits 1884 als eine seiner ersten Marken schützen lassen. Die Neuauflage aus dem 21. Jahrhundert wird getreu der alten Rezeptur bereitet. Sogar das Flaschenetikett ist dem Original nachgebildet, das man neben dem Rezept in den alten Archiven entdeckte.

Angesichts seiner Unternehmensphilosophie, ist diese Renaissance nur konsequent. Das findet auch González Byass internationaler Verkaufsleiter Nicolás Bertino: Unser neuer Wermut ist ein weiteres Beispiel unserer Unternehmensphilosophie, traditionelle Methoden und Verfahren der Sherrybereitung zu bewahren und sie mit neuen, modernen Ideen zu kombinieren. Wermut ist derzeit absolut angesagt [...] Für uns die perfekte Gelegenheit, die Ursprungsmarke La Copa neu aufleben zu lassen und damit einem Klassiker, der heute an der Bar wieder massiv zum Einsatz kommt, diesen Hauch von Authentizität und Originalität zu verleihen.

WEINBEREITUNG

La Copa Vermouth wird nach einem Originalrezept aus dem Jahr 1896 als traditioneller Wermut auf Sherrybasis bereitet. Das heißt, süßer Sherry Oloroso und Pedro Ximénez Sherry aus den alten Soleras der Bodegas González Byass in Jerez werden mit acht ausgewählten Wermutkräutern versetzt. Hauptvoraussetzung für das harmonische Zusammenspiel aller Zutaten ist ihre einwandfreie Qualität. Auf's Gramm genau lässt man sich nicht in die Karten schauen. Immerhin, die Grundzutaten und allgemeinen Hinweise zur Zubereitung gibt das Haus preis:

Beide Sherrys sind geschmacklich süß. Pedro Ximénez ist es ohnehin, dem Oloroso aus Palomino fino verleiht ein Anteil in der Sonne getrockneter Pedro-Ximénez-Trauben den süßen Schmelz. Beide Sherrys reifen außerdem rund neun Jahre im dynamischen Solera-Verfahren in den Kathedralen der Bodegas, bevor man ihnen schließlich die gewünschten Mengen Sherry entnimmt. Beide Sherrys werden dann miteinander vermählt und mit Wermutkraut, Gewürznelken, Orangenschale, Bohnenkraut, Muskatnuss, Zimt, Engelwurz und Chinarinde versetzt, die nun im Sherry mazerieren und ihm nach und nach die charakteristischen, leicht bittersüßen Wermutaromen verleihen.

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.