



002748

TIO PEPE EN RAMA



González Byass



Spanien
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



100% Palomino Fino

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: hellgolden

Duft: im Bouquet zuerst feine Kräuter (Liebstöckel), Mandeln, Nüsse, Wachs, etwas Apfel und erdigmineralische Anklänge, nach Belüftung leicht salzige und röstige Aromen (ein wenig wie in Olivenöl geröstete Salzmandeln)

Geschmack: am Gaumen trocken mit rassiger, doch sehr gut eingebundener Säure, wieder Aromen von Mandeln, Nüssen, etwas Apfel, dazu ein Hauch Meersalz und feine mineralische Noten, elegante Frische bis ins Finale mit langem, leicht salzigem Nachhall

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023025669 8410023023597

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
Säure	1.0 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

WEINNOTIZ

Tío Pepe En Rama ist ein unfiltrierter und ungeschönter Sherry Fino, der die typische Frische eines Tío Pepe absolut pur und unverfälscht zum Ausdruck bringt. González Byass bereitet seinen Tío Pepe En Rama in streng limitierter Auflage. Zur aktuellen Ausgabe 2016 erklärt Master Blender Antonio Flores Tío Pepe En Rama 2016 ist einzigartig kräftig, frisch, ganz im Stil des traditionellen Tío Pepe. Wir füllen ihn aus den alten Soleras unserer Gründungskeller Rebollo und Constancia in denen Jahr für Jahr die außergewöhnlichsten Weine heranreifen.

Traditionsgemäß ist das Etikett des Tío Pepe En Rama einer alten Zeichnung aus den umfangreichen Archiven von González Byass nachempfunden.

WEINBEREITUNG

Traditionell beginnt in der DO Jerez-Xérès-Sherry die Lese der Palomino Fino am 8. September. Die Trauben werden umgehend in die Bodegas gebracht, hier vollständig entrappt und in pneumatischen Wilmes-Pressen sehr sanft gepresst. Nur der feine Vorlaufmost der ersten Pressung, der sogenannte 'mosto yema' wird zur Bereitung eines Tío Pepe verwendet. Der Most wird zu einem klaren Wein mit rund 11 bis 12 Volumenprozent Alkohol vergoren, dann mit Weingeist auf einen Alkoholgehalt von 15 bis 15,5 Volumenprozent verstärkt und nun in gebrauchten Fässer aus amerikanischer Eiche (und rund 550-600 l Fassungsvermögen) zur Reife gelegt. Die Fässer werden nur zu Fünftel gefüllt, um der 'Flor' genügend Raum zur Entfaltung zu lassen. Tío Pepe En Rama reift im traditionellen Solera-System in den Bodegas Rebollo und Constancia, den ersten Bodegas des Hauses González Byass in Jerez. Beide bieten optimale Bedingungen (Temperatur, Luftfeuchtigkeit) für die Fino-Reife unter der Flor, die sich nun nach und nach wie ein Schild auf die Weinoberfläche legt. Dadurch schützt sie den Fino vor Oxidation, versorgt ihn zugleich mit Nährstoffen und verleiht ihm seine charakteristischen, leicht nussig würzigen Aromen. Mindestens vier Jahre reift Tío Pepe En Rama im traditionellen Solera-System unter der Flor, bevor man ihn aus der untersten Fassreihe entnimmt und weder gefiltert noch geschönt auf die Flaschen füllt.

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.