

002773

APOSTOLES PALO CORTADO VORS



González Byass



Spanien

Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



87% Palomino Fino, 13% Pedro Ximenez

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: warm glänzende, dunkle Bernsteinfarbe

Duft: das elegante Bouquet erinnert an Amontillado mit seinen zugleich feinen und konzentrierten Noten von Nüssen und getrockneten Früchten, denen Pedro Ximénez einen Hauch von Rosinen und Lakritz verleiht

Geschmack: am Gaumen weich, intensiv und vielschichtig, feine Röstnoten von Karamell und Edelhölzern erinnern an die lange Fassreife, elegante Rosinenaromen an den sonnengereiften Pedro Ximénez, feine Balance von Säure und Süße mit schöner Länge im Finale

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023090438 8410023850636

ANALYSE

Alkoholgehalt	20.0 %Vol
Säure	6.2 g/L
Restzucker	50.0 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

Ursprünglich ist Palo Cortado ein pures Zufallsprodukt, ein Sherry, der sich von einem Fino zum Amontillado entwickeln sollte, der aber von Anfang keine die schützende Flor entwickeln konnte und somit wie Oloroso durchweg im Luftkontakt reifte. Während jedoch für Oloroso bereits im Vorhinein kräftigere Grundweine zum Einsatz kommen, verwendet man für einen Palo Cortado die zarten Fino-Weine, die ihm die Eleganz und Finesse eines Amontillado verleihen, wobei er durch die oxidative Reife zugleich die kraftvolle Fülle eines Oloroso entfaltet. Gezielt nachbilden lässt sich der Stil durch das Verschneiden von Amontillado mit Oloroso oder, wie bei unserem Apostoles VORS, von Oloroso aus mosto yema mit kostbarem Pedro Ximénez.

VORS steht für lat. Vinum Optimum Rare Signatum und bedeutet, dass der Sherry mindestens dreißig Jahre im Solera gereift wurde, wie es also mit einem besonders kostbaren Sherry zu tun haben, dem man einfach mal dreißig Jahre Zeit ließ, um sich in aller Ruhe zu vollenden. Das VORS-Siegel ist vergleichsweise neu. Erst 2001 wurden die ersten Weine damit ausgezeichnet. Das Siegel wird von der Regulierungsbehörde der DO Jerez-Xérès-Sherry vergeben. Ein Hauptmotiv seiner Einführung war es, der Kreativität einiger Hersteller Einhalt zu gebieten, die ihrem Sherry mit allerlei hausgemachten Titeln, wie Muy Viejo oder Very Old Sherry den Anschein höherer Qualität geben wollten. Dem Verbraucher halfen solche Hinweise reichlich wenig. Wie alt ist sehr alt? Und was bedeutet es für die Weinqualität? Die Regulierungsbehörde der DO Jerez-Xérès-Sherry stellte den Fantasienamen ein offizielles Gütesiegel entgegen: VOS (Vinum Optimum Signatum) zeigt an, dass der Sherry mindestens 20 Jahre, VORS, dass er mindestens 30 Jahre im Solera gereift wurde und das strenge Kontrollverfahren der Behörde (inklusive Geschmacksprüfung, Laboranalysen und Kontrolle der Soleras, die stets ein festgelegtes Minimum des Weine enthalten müssen) positiv absolviert hat.

WEINBEREITUNG

Für Apostoles Palo Cortado werden beide Rebsorten zunächst separat vinifiziert. Die Palomino- Trauben werden in pneumatischen Pressen behutsam gepresst, dabei nur die delikaten Moste der ersten Pressung (span. mosto yema) aufgefangen und im Edelstahltank trocken vergoren. Die jungen Weine, die nun einen natürlichen Alkoholgehalt um die 11, 12 Volumenprozent aufweisen, werden dann auf 18 Volumenprozent aufgespritzt eine Alkoholstärke, bei der die Florhefen gar nicht erst anfangen zu arbeiten und ins Palo-Cortado-Solera gelegt.

Wie bei Fino, füllt man die Fässer nur zu fünf Sechstel, allerdings ist die Motivation jetzt die genau gegenteilige: weil er keine Flor bildet, ist der Wein im nicht komplett gefüllten Fass stärker dem Luftkontakt ausgesetzt und damit auch seine Reifeentwicklung deutlich intensiver. Die süßen Pedro-Ximénez-Trauben werden etwas später als Palomino fino gelesen und machen zunächst das traditionelle soleo. Dazu werden Espartomatten (Strohmatte) in die Weinberge gelegt und die Trauben darauf rund zwei Wochen in der Sonne getrocknet. Durch die Verdunstung verlieren die Beeren bis zu vierzig Prozent ihres Volumens, konzentrieren dafür aber umso mehr Süße und Aromen. Das bisschen Saft, das diese Korinthen schließlich aus sich herauspressen lassen, wird zu einem Wein mit rund 7 Volumenprozent Alkohol vergoren (mehr schaffen die Hefen angesichts des hohen Zuckergehalts nicht), dieser auf 15 Volumenprozent verstärkt und ins Pedro-Ximénez-Solera gelegt.

Rund zwölf Jahre reifen beide Weine getrennt in ihren Soleras, bevor man sie im Verhältnis 87 Prozent Palomino fino zu 13 Prozent Pedro Ximénez vermählt und diesen Verschnitt nun ins Apostoles-Solera speist, um sich hier in weiteren achtzehn Reifejahren zu vollenden. Nach insgesamt dreißig Jahren Fassreife im Solera wird Apostoles Palo Cortado schließlich auf die Flaschen gefüllt und darf nun das rare Qualitätssiegel VORS (Vinum Optimum Rare Signatum) tragen.

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.