



002778

NOÉ PEDRO XIMÉNEZ VORS HALBE FLASCHE



González Byass



Spanien
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



100% Pedro Ximenez

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: tiefes dunkelbraun- bis schwarzes Ebenholz

Duft: elegantes, aromatisch intensives und vielschichtiges Bouquet von reifen und getrockneten Früchten, Rosinen, Feigen, Kaffee, Lakritz und Gewürzen

Geschmack: am Gaumen seidig süß, fast viskos, doch zugleich mit einer erstaunlichen Frische, die den reifen fruchtig-würzig-röstigen Aromen des Bouquets noch mehr Eleganz und dem Finale eine schöne Länge verleiht

FARBE, GESCHMACK & MEHR

| | |
|---------|-------------|
| Farbe | Rot |
| Reifung | im Barrique |

ARTIKELDATEN

| | |
|--------------------------|--------------------------------|
| Gebinde | 6 / 0.375 l |
| Verschluss | Naturkorken |
| EAN Flasche / EAN Karton | 8410023090476 8410023622899 |

ANALYSE

| | |
|---------------|-----------|
| Alkoholgehalt | 15.5 %Vol |
| Säure | 5.3 g/L |
| Restzucker | 400.0 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

Pedro Ximénez oder kurz PX ist eine typische Weißweinrebe im Sherry-Gebiet. Traditionell werden die süß gereiften Trauben auf Matten aus Espartogras in der Sonne getrocknet, um noch süßer konzentrierte Moste zu liefern, aus denen man lakritzdunkle, fast sämigsüße Weine bereitet. Obwohl ihre Resistenz gegen Hitze und Trockenheit sie robust erscheinen lässt ist Pedro Ximénez deutlich komplizierter und krankheitsanfälliger als Palomino fino, der sie zunehmend verdrängt.

In kleineren Anteilen wird PX gern zum Süßen trockener Sherrys genutzt, etwa bei der Bereitung eines Cream- Sherrys. Hundert Prozent sortenreine Pedro-Ximénez-Weine wie Noé sind dagegen rare Kostbarkeiten (zumal in VORS-Spitzenqualität!) und immer weniger Bodegas besitzen eigene PXSoleras. VORS steht für lat. Vinum Optimum Rare Signatum und bedeutet, dass der Sherry mindestens dreißig Jahre im Solera gereift wurde, wir 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-Xerès-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

Die süßen Pedro-Ximénez-Trauben werden etwas später als Palomino fino gelesen und nehmen nach der Lese zunächst ein Sonnenbad in den Weinberg, das sogenannte soleo. Dazu werden Espartomatten (Strohmatte) ausgelegt 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 kostbare Restchen Saft, dass diese Korinthen zuletzt 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 Noé-Solera gelegt um sich im traditionellen Solera-System nach und nach in den Fässern aus amerikanischer Eiche zu vollenden. Nach insgesamt dreißig Jahren Fassreife wird Noé Pedro Ximénez 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.