



002780

## CRISTINA MEDIUM



González Byass



Spanien  
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



87% Palomino Fino, 13% Pedro Ximenez



### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: warm glänzende Bernsteinfarbe

Duft: klares, intensiv aromatisches Bouquet von Gewürzen, getrockneten Früchten (Rosinen, Feigen) und zarter Eichenholzwürze

Geschmack: am Gaumen samtweich und vollmundig mit sehr feiner, fruchtiger Süße (ein wenig wie reife Trauben) und aromatischer Länge im Finale

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023001373 8410023035262

### ANALYSE

Alkoholgehalt	17.5 %Vol
Säure	5.7 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

Angesteckt vom Sherry-Boom seiner Zeit gründete Manuel María González 1835 eine Bodega im andalusischen Jerez. Obwohl zunächst als reines Handelshaus konzipiert, kamen schon 1844 die ersten eigenen Reben hinzu, aus denen González nun auch selbst Weine erzeugte. Das Weingut war bald so erfolgreich, dass González 1855 seinen britischen Handelsvertreter Robert Blake Byass zu seinem Geschäftspartner machte und damit den Grundstein zum heute weltweit größten Sherry-Produzenten González Byass legte. Mit über 800 Hektar Rebbesitz in den besten Lagen von Jerez (auch Jerez Superior), in denen die klassischen Sherry-Sorten Palomino und Pedro Ximénez gepflanzt sind, mit dem Erbe einer 170 Jahre alten Weinbautradition und nicht zuletzt mit einem hervorragenden Winzer- und Kellerei-Team, ist der Name González Byass überall in der Welt ein Garant für feinste Sherry-Qualität.

## WEINBEREITUNG

Alle Trauben werden nach Rebsorten getrennt gelesen, separat vergoren und anschließend für rund sechs Jahre in getrennten Soleras (eines für trockenen Oloroso, eines für Pedro Ximénez) zur Reife gelegt, um hier ganz allmählich ihre elegante Konsistenz und aromatische Fülle zu entfalten. Erst nach dieser ersten Reifezeit werden beide Sherrys vermählt und in das Cristina-Solera gelegt, in dem sie sich in weiteren zwei Reifejahren harmonisch vollenden. Die gesamte Reife muss mindestens acht Jahre betragen und vollzieht sich ausschließlich in 600-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche.

## 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.