



002781

NECTAR PEDRO XIMENEZ



González Byass



Spanien
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



100% Pedro Ximenez



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: glänzendes Schwarzbraun, wie glattes Ebenholz

Duft: im Bouquet verschmelzen Aromen von getrockneten Früchten (Rosinen, Feigen, Datteln) mit subtilen Noten von Eichenholz

Geschmack: am Gaumen sanft mit delikater feifruchtiger Süße und großartiger Dichte, im Finale lang und anhaltend mit süßer, hauchzarter Lakritzwürze

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023028035 8410023027748

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
Säure	2.9 g/L
Restzucker	370.0 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 für den Nectar stammen aus Gonzalez Byass' eigenen Weingärten. Um in den ohnehin natürlich süßen Pedro Ximénez-Trauben noch mehr Zucker zu konzentrieren, werden die Beeren nach der Lese traditionell für rund zehn Tage in der Sonne getrocknet.

Der sanft abgepresste Most besitzt nun einen außerordentlich hohen natürlichen Zuckergehalt. Der Wein wird dann ins traditionelle Solera- und Criadera-System gespeist, um sich hier während einer rund zehnjährigen Reife aromatisch zu vollenden.

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 ist ikonisches Symbol Spaniens und sogar die erste eingetragene Marke des Landes.