



002783

LEONOR PALO CORTADO



González Byass



Spanien
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



100% Palomino Fino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: gereiftes helles Mahagoni mit ziegelrotem Rand und golden glänzenden Reflexen im Glas

Duft: in der Nase intensiv und vielschichtig mit der für Palo Cortado charakteristischen Kombination klassischer Amontillado- und Oloroso-Noten mit Aromen von Nüssen (Walnuss, Haselnuss), feinem Eichenholz und einem Hauch Bitterorange

Geschmack: am Gaumen trocken, samtweich und kraftvoll zugleich mit den eleganten nussigwürzigen Aromen des Bouquets und schöner aromatischer Länge im Finale

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023024235 8410023024242

ANALYSE

Alkoholgehalt	20.0 %Vol
Säure	4.3 g/L
Restzucker	6.0 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.

WEINBEREITUNG

Die Palomino-fino-Trauben für Leonor 12 Años werden vollständig von Hand gelesen, in den pneumatischen Wilmes-Pressen sehr sanft, mit kaum mehr Druck als dem Eigengewicht gepresst und nur der feine Most der ersten Pressung, der mosto yema aufgefangen. Den Most lässt man bei niedrigen Temperaturen im Edeltank trocken durchgären bis die jungen Weine einen natürlichen Alkoholgehalt von 11 bis 12 Volumenprozent aufweisen. Sie werden dann auf 18 Volumenprozent Alkohol aufgespritzt - eine Stärke, bei der keine Florhefe mehr arbeitet - und in die sobretabla, die oberste Fassreihe des Leonor-Soleras 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. Rund zwölf Jahre reift ein Leonor Palo Cortado im Solera in Fässern aus amerikanischer Eiche, bevor man ihn auf die Flaschen zieht und für den Handel freigibt.

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.