



002784

VINA AB AMONTILLADO



González Byass



Spanien
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



100% Palomino Fino



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: helle, glänzende Bernsteinfarbe

Duft: elegantes, zartes Bouquet mit den charakteristischen Fino-Noten von Mandeln und frischer Hefe neben klassischen oxidativen Sherry-Aromen von Nüssen und einem Hauch Eichenholzwürze

Geschmack: am Gaumen trocken, wieder verschmelzen feine Holznoten mit Anklängen von Nüssen, elegant mit harmonisch ausbalancierter frischer Säure, im Finale lang, sehr apart mit zarten Bitternoten und einem Anflug von Salzigkeit im Nachhall

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023011235 8410023091190

ANALYSE

Alkoholgehalt	16.5 %Vol
Säure	4.0 g/L
Restzucker	4.0 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

Der Sherrystil Amontillado bezeichnet einen Fino, der seine schützende Flor verliert und damit der Oxidation ausgesetzt ist, die ihm seine typischen nussigen Sherry-Aromen verleiht. Dies kann einfach passieren, etwa wenn die Temperaturen zu weit ansteigen (Florhefen sind wärmeempfindlich) oder die Hefe keine frische Nahrung mehr erhält. Es kann aber auch provoziert werden, indem man den Wein auf über 16 Volumenprozent Alkohol aufspritzt, bei denen die Florhefen ebenfalls die Arbeit einstellen. Authentischer Amontillado, der aus einem in Luftkontakt gekommenen Fino hervorgeht, vereint beide Stilwelten und ist naturgemäß immer geschmacklich trocken.

WEINBEREITUNG

Der Palomino fino für Amontillado Viña AB wird vollständig von Hand gelesen und in kleinen 15-kg- Kisten umgehend in die Kellerei gebracht, um die Trauben maximal unversehrt zu bewahren. Die Weinbereitung gleicht anfangs der für Fino. Die Trauben werden in 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 rund 11, 12 Volumenprozent aufweisen. Sie werden dann auf 15,5 Volumenprozent Alkohol aufgespritzt und in die sobretabla, die oberste Fassreihe des Tio-Pepe-Soleras gelegt.

Die Fässer werden dabei nur zu fünf Sechstel gefüllt, um der Flor Platz zu lassen, sich zu entfalten und als dicke Hefeschicht auf die Weinoberfläche zu legen. Florhefen sind in den Sherry Bodegas von Natur aus reichlich vorhanden und entwickeln spontan die feste Kahlhaut auf dem Weinspiegel. Dabei arbeiten sie zunächst wie Gärhefen und verwandeln Zucker in Alkohol. Ist schließlich der Zucker vollständig vergoren, machen sich die Florhefen kurzerhand Alkohol und Sauerstoff zunutze, um eine zunehmend kompakte Hefeschicht auf der Weinoberfläche zu bilden, die den Wein zuletzt komplett luftdicht abschließt. Zugleich versorgt diese dicke Kahlhaut den Wein mit wichtigen Nährstoffen und verleiht ihm sein charakteristisches Sherry-Aroma. Mindestens vier Jahre reift der Wein wie Fino im Tio-Pepe-Solera, dann überführt man ihn ins eigene Viña AB-Solera. Hier findet die Florhefe nicht mehr die für sie lebensnotwendigen Bedingungen. Sie stirbt ab und es beginnt die für Amontillado charakteristische zweite Reifephase im Luftkontakt. Nach insgesamt rund zehn Reifejahren im Solera wird Viña AB abgefüllt und als junger eleganter trockener Sherry Amontillado in den Handel gebracht.

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.