



002785

## UNA PALMA FINO



González Byass



Spanien  
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry



100% Palomino Fino

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Una Palma zeigt eine blassgoldene Farbe und einen grünlichen Schimmer, der für ältere Sherries typisch ist. In der Nase ist er sehr geschliffen und zart, zeigt Aromen von Hefeflor in seiner reinsten Form. Noten von getrockneten Nüssen und Kamille, gepaart mit salzigen und mineralischen Noten der Albariza-Böden. Am Gaumen ist er extrem trocken und zeigt einen starken Charakter, ausgewogen, frisch und langanhaltend.

#### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Reifung	im Barrique

#### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8410023026871 8410023026864

#### ANALYSE

Alkoholgehalt	15.5 %Vol
Säure	3.2 g/L
Restzucker	2.0 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

"Una Palma, Dos Palmas, Tres Palmas und Cuatro Palmas sind die Bezeichnungen von Sherries der Kategorie Fino, die sich besonders durch ihre Finesse und zarten Aromen hervorheben und die Anzahl der Palmas steht in Proportion zu ihrem Alter. "Manuel María González-Gordon in seinem Buch "Jerez-Xeres-Sherish"

## WEINBEREITUNG

Diese Weine beginnen ihr Leben als Tio Pepe Fino. Die Palomino Trauben, die für den Tio Pepe bestimmt sind, werden in pneumatischen Pressen der Firma Wilmes entsaftet, was erfahrungsgemäß zum qualitativ höchsten Ergebnis führt. Nur der sogenannte mosto yema, der durch Eigengewicht gepresste Most der ersten Pressung, wird für den Tio Pepe verwendet. Anschließend wird der Most in Inox Stahl-Tanks bei niedrigen Temperaturen vergoren. Die natürliche Gärung stoppt bei ca. 11% bis 12% vol., gefolgt von einer Aufspritzung mit Weindestillat auf 15,5% vol. Dieser verstärkte Grundwein findet zunächst seinen Weg in die sobretablas genannten Eichenfässer, die für die Weine des jüngsten Jahrganges bestimmt sind. Dort bildet sich aufgrund des Alkoholgehaltes von 15,5% vol. und des einzigartigen Mikroklimas der Region eine flor genannte Hefeschicht auf der Oberfläche des Weines. Zwischen dieser Hefeschicht und dem Spund bleibt ein Hohlraum von ca. 100 Litern Volumen. Dieser Hefeflor übt den entscheidendsten Einfluss auf den Fino aus, denn er schützt den Wein vor den Einflüssen des Sauerstoffes und gibt ihm seine einzigartige Aromatik und seinen Charakter.

Anfang Oktober hat der Wein Journalist Jamie Goodie (The Wine Anorak) unseren Chef-Kellermeister Antonio Flores bei der Auswahl individueller Fässer für die Palmas Kollektion unterstützt. Für die Selektion des Una Palma Finos testeten Jamie und Antonio alle Fässer der 6 Jahre alten Fino Solera und separierten die Fässer, die sich von den übrigen deutlich abhoben. In diesem Fall wurden 3 Fässer aufgrund ihrer zarten und außerordentlichen Aromen sowie dem besonders dicken Hefeflor selektiert. Diese Weine wurden ohne Filtration und Klärung auf die Flasche gefüllt.

## 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.