



002848

VERMOUTH LA COPA BLANCO EXTRA SECCO



 González Byass

 Spanien
Andalusien Jerez-Xérès-Sherry

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: hellgolden glänzende Fino-Farbe

Duft: in der Nase sehr pure Aromen von Kräutern und Gewürzen mit einem frischen Hauch von Fino

Geschmack: am Gaumen geschmacklich trocken, kraftvoll und aromatisch vielschichtig mit schöner Länge von herbfrischen Kräuternoten und Gewürzen, roten Früchten und balsamischen Anklängen

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Reifung im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton 8410023094566
8410023094597

ANALYSE

Alkoholgehalt 17.0 %Vol

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

Getreu seiner Philosophie, traditionelle Verfahren nicht nur zu bewahren, sondern sie auch immer wieder neu zu beleben, präsentiert González Byass regelmäßig die heißesten Hits an der Bar. Bestes Beispiel Vermouth La Copa. Doch die Renaissance des coolen 100-jährigen Aperitif-Klassikers war nur der Anfang. De facto hatte González Byass zwischen 1896 und 1925 eine Mini-Serie von French Vermouth bereitet. Nach Vermouth La Copa auf Basis von Sherry Oloroso und Pedro Ximénez bringt das Haus nun mit La Copa Blanco und La Copa Extra Seco zwei Sherry Fino-basierte Wermuts an den Start.

Das erste Rezept für diesen andalusischen French Vermouth stammt aus dem Jahr 1896. Die Marke La Copa ist sogar noch älter. González Byass hatte den Namen bereits 1884 als eine seiner ersten Marken schützen lassen. Die Neuauflagen aus dem 21. Jahrhundert werden getreu der alten Rezeptur bereitet. Beim Oloroso-PXbasierten Vermouth ist sogar das Flaschenetikett dem Original nachgebildet, das man neben dem Rezept in den alten Archiven entdeckte.

Für González Byass ist diese Renaissance nur konsequent. González Byass internationaler Verkaufsleiter Nicolás Bertino: Unser neuer Wermut ist ein weiteres Beispiel unserer Unternehmensphilosophie, traditionelle Methoden und Verfahren der Sherrybereitung zu bewahren und sie mit neuen, modernen Ideen zu kombinieren. Wermut ist derzeit absolut angesagt [...] Für uns die perfekte Gelegenheit, die Ursprungsmarke La Copa neu aufleben zu lassen und damit einem Klassiker, der heute an der Bar wieder massiv zum Einsatz kommt, diesen Hauch von Authentizität und Originalität zu verleihen.

WEINBEREITUNG

González Byass Vermouth La Copa wird nach einem Originalrezept aus dem Jahr 1896 als traditioneller Wermut auf Basis von Sherry Oloroso und Pedro Ximénez bereitet. Doch dies war nicht das einzige Rezept der Zeit. Im La Copa Extra Seco werden die beiden eher üppigen Sherry-Stile mit elegantem Sherry Fino ersetzt und auch die Restsüße wird deutlich runtergefahren. Die weitere Zubereitung ist wiederum ähnlich. Der Fino wird in der González Byass Bodega in Jerez mit ausgewählten Kräutern und Gewürzen versetzt, wobei die einwandfreie Qualität aller Zutaten absolute Priorität hat: sie ist die Grundvoraussetzung für das aromatisch harmonische Zusammenspiel des Kräuterlikörs. Bei den Zutaten will sich González Byass nicht aufs Gramm genau festlegen. Was man aber schmeckt, und so viel wird dann auch verraten, sind die herbfrischen Kräuter, die warmen Gewürznoten, überraschend fruchtige Anklänge und der aromatisch trockene Gaumen. Für La Copa Extra Seco lässt man den Fino - neben Wermutkraut, Bohnenkraut, Gewürznelken und Zimt - mit roten Früchten mazerieren, die dem klassisch trockenen Wermut einen eleganten etwas anderen balsamisch fruchtigen Nachhall verleihen.

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.