

# VERMOUTH LA COPA Extra Seco

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

## Herkunft

1896 wurde Wermut das erste Mal in den historischen Aufzeichnungen von González Byass erwähnt. Die ersten Markteinführungen fanden 1896 und 1926 statt. Was 1909 noch unter "Importierter Wein" aufgeführt wurde, war später unter "Flaschenabfüllungen" zu finden. Die Vermutreihe La Copa geht auf diese Zeit zurück und lehnt sich mit seinen Rezepten an die dort beschriebenen an. Gleiches gilt für das Etikett.

## Herstellung

Der weiße Wermut aus dem Hause González Byass basiert auf einem Fino Sherry und einer Selektion klassischer Botanicals, die typisch für Wermuts ist. Die Rezepte sind inspiriert durch den "Französischen Wermuts" der historischen Archive aus dem Jahre 1896.

## Verkostungsnotizen

Sauber, elegant, intensiv. Konzentrierte Zitrusaromen, perfekt in Kombination mit dem leichten Bitterton des Wermut- und Bohnenkrautes.

Mit roten Früchten aromatisiert für einen langanhaltenden balsamischen Nachhall.

## Perfect Serve

La Copa Extra Seco ist ideal als Aperitif, über Eis, mit Soda und in modernen klassischen Cocktails.



ALKOHOL 17%  
BASISWEIN  
Selektion von Fino Sherries

RESTZUCKER  
28 g/L

BOTANICALS  
Wermutkraut, Bohnenkraut, Zimt,  
Nelken und rote Früchte

GONZÁLEZ BYASS, S.A.  
Manuel María González 12, 11403 Jerez de la Frontera  
Tel. 956 357 016 · [www.gonzalezbyass.com](http://www.gonzalezbyass.com)