



## WEINBERGE

Die Weinberge in Jerez sind einzigartig. Der Boden besteht mehrheitlich aus Albariza, ein weißer Boden der zu 60% aus Kalk besteht und daher die Feuchtigkeit speichern kann. Dies ist besonders wichtig, da die Sommer lang, heiß und trocken sind. Die Reben, die für Tio Pepe verwendet werden, sind handgelesen und kommen von den Einzellagen Macharnudo und Carrascal. Diese sind dafür bekannt, dass sie ihren Weinen eine einzigartige Komplexität verleihen. Alle für González Byass verwendete Reben kommen aus dem Jerez Superior Gebiet, das die besten Albariza Böden aufweist. Nur 60% der in Verkehr gebrachten Sherrys kommen laut Kontrollrat aus dieser Region. Das einzigartige Mikroklima der Gegend wird durch den umliegenden Atlantik sowie die Flüsse Guadalquivir und Guadalete beeinflusst. Die vorherrschenden Winde sind feucht und warm und dann wieder trocken und heiß. Letzteres gilt besonders für die "levante" Winde von Nordafrika. Die Temperaturen sind hoch mit 70% Feuchtigkeit und die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 600 litres/m<sup>2</sup>. Die Lese in Jerez beginnt Mitte August und dauert maximal 3 Wochen. Nach der Lese werden die Trauben in kleinen 15 kg Körben in die Kellerei gebracht.

## WEINBEREITUNG

Die Palomino Rebsorte, die für Tio Pepe verwendet wird, wird in pneumatischen Wilmes Pressen gepresst. So erhält man Most der höchsten Qualität. Nur der Mosto Yema, der frei fließende Most der ersten Pressung wird für Tio Pepe verwendet. Nach der Fermentation wird der Alkoholgehalt von 11% bis 12% Vol. Alkohol auf 15.5% aufgespritzt und wird in die Tio Pepe Soleras gefüllt. Wegen des Alkoholgehaltes von 15.5 Vol. %, der einzigartigen Temperatur und Feuchtigkeit der Kellern von Jerez bildet sich eine Hefedecke auf der Oberfläche des Weines, die als Flor bezeichnet wird. Damit sich dieser Flor richtig entwickeln kann, wird in den Fässern ein Hohlraum von ca. 100 l gelassen. Dieser Flor beeinflusst den Fino Wein am meisten, den er schützt ihn vor der Oxidation und verleiht ihm sein einzigartiges Aroma und seinen unvergleichlichen Charakter. Der Wein bleibt mindestens 4 Jahre unter der Hefedecke, während er das traditionelle Solerasystem durchläuft. Der gesamte Produktionsprozess wird von unserem Chef-Kellermeister Antonio Flores überwacht.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Durch den Flor, der Tio Pepe vor der Oxidation bewahrt hat, behält er seine blaßgoldene gelbe Farbe. In der Nase präsentiert er seine scharfen und dennoch eleganten Hefearomen, die in einem ausgewogenen Verhältnis mit den gerösteten Mandelaromen der Palomino Rebsorte stehen. Am Gaumen ist er äußerst trocken mit einem Hauch Mandeln, grüne Oliven, grüner Apfel und einer leichten Bitterkeit. Er ist überraschend frisch nach einer vierjährigen Lagerzeit in Holz mit einem lang anhaltenden und komplexen Finish.

## SPEISEN- UND SERVIERVORSCHLAG

Tio Pepe sollte eisgekühlt bei 4-7°C in kleinen Weißweingläsern serviert werden, um das volle Aroma zur Geltung kommen zu lassen. Perfekt als Aperitif mit gerösteten Mandeln, getoastetem Brot mit Tomatensugo, Sardinen, Makrelen und jungem Käse.

Tio Pepe ist geeignet für Veganer.



Herkunft: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorte: 100% Palomino Fino

Ausbau: Durchschnittlich 4 bis 5 Jahre in amerikanischen Eichenholzfässern des traditionellen Solera Systems

Alkohol: 15% Vol.

PH: 3:3

Gesamtsäuregehalt: 4 g/l

Flüchtige Säure: 0.2 g/l

Restzuckergehalt: weniger als 1 g/l