

# VIÑA AB



## WEINBERGE

Die Weinberge in Jerez sind einzigartig in der Region und spielen eine wichtige Rolle in der Herstellung der Sherrys. Die in Jerez vorherrschenden Boden nennen sich Albariza, ein weißer Boden, der zu über 60% aus Kalk besteht und sich besonders durch seine Eigenschaft der Wasserspeicherung verdient macht. Unter Berücksichtigung des Bewässerungs-Verbotes ist dies in den heißen Sommern essentiell. Die Trauben für Vina AB werden teils handgelesen und stammen zu 100% aus dem Gebiet Jerez Superior mit den besten Albariza Böden, so wie alle González Byass Sherrys. Der Kontrollrat gibt vor, dass nur 60% der Sherrys aus dem Jerez Superior Gebiet kommen. Das Mikroklima der Region ist einzigartig und stark beeinflusst durch den Atlantik und die Flüsse Guadalquivir und Guadalete. Die vorherrschenden Winde sind entweder feucht und warm oder trocken und heiß, je nach Ursprung über dem Atlantik bzw. den Wüsten Nordafrikas. Die Temperaturen sind durchweg warm, mit einer Luftfeuchtigkeit von 70% und einem jährlichen Niederschlag von ca. 600 Liter /m<sup>2</sup>. Bereits Mitte August beginnt in der Regel die Lese und dauert max. 3 Wochen. Die Trauben für den Vina AB werden zu 100% von Hand gelesen und in kleinen Kisten von 15 kg in die Kellerei gebracht.

## WEINBEREITUNG

Die Behandlung der Palomino Trauben, die für den Vina AB bestimmt sind, werden zunächst derselben Behandlung unterzogen, wie es auch beim Tio Pepe geschieht. Mithilfe von pneumatischen Pressen des Herstellers Wilmes wird mit kaum mehr als dem Eigendruck der sogenannte mosto yema gewonnen, der zarteste und eleganteste Most. Der Grund, warum er für Vina AB verwendet wird. Die natürliche Gärung stoppt bei ca. 11% bis 12% vol., gefolgt von einer Aufspritung mit Weindestillat auf 15,5% vol. Dieser aufgespritzte Grundwein gelangt dann in die Tio Pepe Solera. 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. Der Wein folgt mindestens 4 Jahre dem traditionellen Solera-Reifungssystem unter diesem Hefeflor. Nach dieser biologischen Reifeperiode wird der Wein in das Solera-System des Amontillado Vina AB eingeführt, wo er weitere 8 Jahre reift. Während dieser Zeit stirbt der Hefeflor nach und nach ab, einfach aufgrund dessen, dass mit der Zeit die Nährstoffe fehlen und sich der Alkohol konzentriert, wodurch der Wein zu oxidieren beginnt. Entsprechend ist Vina AB ein 12-jähriger Tio Pepe. Der gesamte Herstellungsprozess wird von unserem Chef-Kellermeister Antonio Flores beaufsichtigt.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Vina AB ist ein junger Amontillado, welcher beide Reifeprozesse durchlaufen hat, den biologischen unter dem Hefeflor und den oxidativen. Durch den Sauerstoffkontakt hat er eine leichte Bernsteinfarbe angenommen. In der Nase zart und elegant mit den typischen Nussaromen der Palomino-Traube, Haselnuss und leichten Hefearomen, die an die Zeit seiner biologischen Reifung unter der Hefeschicht erinnern. Am Gaumen zeigt der Vina AB zarte Eichen-Noten, die auf seine 12-jährige Fassreifung zurück zu führen sind. Er ist angenehm mit einer ausbalancierten Säure. Langer Nachhall mit einer gewissen Salzigkeit und zarten Bitternote.

## SERVIER-UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Servieren Sie ihn gut gekühlt bei 8-12°C in kleinen Weißweingläsern, um seine Aromenfülle gut zur Geltung zu bringen. Durch seine Komplexität und Vielseitigkeit passt er zu den kompliziertesten Gerichten. Er ist perfekter Begleiter zu Aufschnitt, Ente, Consommé, Hartkäse und Nüssen.

KONTAKT:  
[interna@gonzalezbyass.es](mailto:interna@gonzalezbyass.es)  
Tel: +956 357 000  
[@tiopepewine](#) [TioPepeWine](#)

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



Sherrytyp: Amontillado  
Weinbauregion : D.O. Jerez - Xérès - Sherry  
Rebsorten : Palomino Fino 100%  
Ausbau : 12 Jahre in amerikanischen Eichen fassen, nach dem traditionellen Solera - System.

Alkohol : 16,5%  
PH - Wert : 2,8  
Gesamtsäure: 4g/l  
Flüchtige Säure : 0,3g/l  
Restzucker : Weniger als 4 g/l