

UNA PALMA 2018



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

‘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. Die Anzahl der Palmas steht in Proportion zu ihrem Alter.’

**Manuel María González-Gordon in seinem Buch
“Jerez-Xeres-Sherish“**

Fino Palmas Kollektion

Die Klassifizierung der Fino Palmas Kollektion 2018 ist durch das klimatische Jahr beeinflusst worden. Wir hatten einen milden Winter und einen frischen Sommer. Dadurch sind die Hefen besonders aktiv im Winter und Frühling gewesen, was sich auf die Flor ausgewirkt hat. Dies konnte bis in den Sommer hinein aufrecht erhalten werden. Die ausgesuchten Fässer von Una und Dos Palmas sind ein Beispiel dafür, wie weit die biologische Reifung gehen kann. Sie stehen für die zwei Terroirs von Jerez: den Weinberg und das Weingut.

Das Fass, das für Tres Palmas ausgesucht wurde, ist überragend und spiegelt die kleine Grenze zwischen biologischer und oxidativer Reifung wieder. Leichte elegante Aromen stehen hier neben einem cremigen, salzigen und geschmackvollem Finish. Der Amontillado Cuatro Palmas zeigt, dass ein Palomino Fino in Eleganz und Noblesse altern kann. Er steht für einen sehr alten Amontillado – tief, hervorstechend und überwältigend.

Diese Palmas Kollektion, die ich mit der unbezahlbaren Hilfe von Natasha Hughes MW, eine herausragende Sherry-Expertin, aussuchen durfte, repräsentiert in magischer Weise die biologische Reifung und Tio Pepes Möglichkeit, sich über die Jahre zu entwickeln.

UNA PALMA

Die Lagen Macharnudo und Carrascal mit ihren Böden finden sich in diesem intensiven, salzigen und aromatischen Fino wieder.

Die Solera mit 6-jähriger biologischer Reife besteht aus 139 Fässern. Die Nummern 2, 9 und 10 sind ausgewählt worden. Alle befinden sich im zweiten Stock der “Gran Bodega Tio Pepe”.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Gelb mit Goldreflexen, sauber und hell. Leichte Kirchenfenster, intensiv und kräftig in der Nase. Flor, Kalk, getrocknete Früchte, Zitrus, salzig und mineralisch. Am Gaumen frisch, salzig und schmackhaft. Der Abgang ist lang anhaltend und ausbalanciert und erinnert an Salz, Haselnüsse, Hefe, grüne Oliven. Trockener und leicht bitterer Nachhall.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNG

Dieser außergewöhnliche Wein ist idealer Begleiter von Fisch, Reis, Pasta und asiatischen Gerichten. Er sollte stets gekühlt aus kleinen Weißweingläsern genossen werden.

Für Veganer geeignet.

Sherrytyp: Fino

Weinbauregion: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten: Palomino Fino 100%

Ausbau: 6 Jahre in amerikanischen Eichenfässern, nach dem traditionellen Solera-System

Alkohol: 15,5 % vol.

Flüchtige Säure: 0,18 g/l

Gesamtsäure: 4,62g/l

Acetaldehyd: 398 mg/l

Glyzerin: 0,10 g/l

KONTAKT: interna@gonzalezbyass.es
Tel: +956 357 000

[@tiopepewine](#) [TioPepoWine](#)
 