

DOS PALMAS 2018



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Sherrytyp: Fino

Weinbauregion: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten: Palomino Fino 100%

Ausbau: Durchschnittlich 8 Jahre in amerikanischen Eichenfässern, nach dem traditionellen Solera-System

Alkohol: 15,85 % vol.

Flüchtige Säure: 0,14 g/l

Gesamtsäure: 4,5g/l

Acetaldehyd: 641 mg/l

Glyzerin: 0,0010 g/l

‘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.

DOS PALMAS

Lange biologische Reifung für diesen herausragenden Fino. Die perfekte Balance zwischen Boden und Flor.

Die Solera besteht aus 148 Fässern. Die Nummern 1 und 6 sind ausgewählt worden. Beide befinden sich im zweiten Stock der ‘Gran Bodega Tio Pepe‘.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. Leichte Kirchenfenster, komplex und kräftig in der Nase. Flor, Kalk, Haselnuss mit floralen Aromen, salzig und mineralisch. Am Gaumen intensiv, salzig und aromatisch mit leichter Cremigkeit. Der Abgang ist beeindruckend. Rund, ausbalanciert mit Noten von Jod, getoasteten Mandeln, Aldehyde und getrockneten Blumen. Runder und einladender Nachhall, der den Albarizo Boden und die biologische Reife in Erinnerung bringt. Die pure Definition eines gereiften Finos.

SERVIER-UNDSPEISEEMPFEHLUNG

Dieser Fino ist idealer Begleiter von Salaten mit Dressings, Würstchen, Streichkäse, Gemüse, weißem Fleisch und gegrilltem Fisch. Er sollte stets gekühlt aus kleinen Weißweingläsern genossen werden.

Für Veganer geeignet

KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@tiopepewine TioPepeWine