

TRES PALMAS 2018



Sherrytyp: Fino

Weinbauregion: D.O. Jerez-Xérèz-Sherry

Rebsorten: Palomino Fino 100%

Ausbau: Durchschnittlich 10 Jahre in amerikanischen Eichenfässern, nach dem traditionellen Solera-System

Alkohol: 16 % vol.

Flüchtige Säure: 0,18 g/l

Gesamtsäure: 4,70 g/l

Acetaldehyd: 393 mg/l

Glycerin: 0,10 g/l



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 hatte 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.

TRES PALMAS

Tres Palmas ist biologische Reifung am Limit. Ein Wein zwischen Leben und Tod. Nach 10 Jahren Reife unter Flor hat sich eine beeindruckende Persönlichkeit entwickelt.

Nur ein Fass, die Nummer 5 aus der Bodega La Constanca ist aus der 149 Fässer umfassenden historischen Solera ausgewählt worden.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Blasse Bernsteinfarbe, leuchtend mit Kupferreflexen. Intensive Kirchenfenster. Sehr komplex in der Nase mit markanten Aromen von Flor, Holz, Vanille, Kamille, getrockneten Früchten, Orangenschale und Karamell. Am Gaumen kraftvoll, cremig, salzig, sehr aromatisch. Extrem langer Abgang, ölig, fett mit unendlichem würzigen, aromatischen, cremigen und leicht bitteren Nachhall. Ein Fino an der Grenze zum Amontillado.

SERVIER-UND SPEISEEMPFEHLUNG

Leicht temperiert ist Tres Palmas Fino Tio Pepe mit seinem kräftigen Geschmack ein idealer Begleiter zu Wild und Eintöpfen..

KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@tiopepewine TioPepeWine