

# APÓSTOLES



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



Sherrytyp: Medium VORS

Weinbauregion:  
DO Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten:  
87% Palomino, 13% Pedro Ximenez

Ausbau:  
Durchschnittlich 30 Jahre in den  
amerikanischen Eichenholzfässern des  
traditionellen Solera Systems

Alkohol: 20% vol

PH-Wert: 3.5

Gesamtsäure: 6.2 g/l

Flüchtige Säure: 0.8 g/l

Restzucker: 50 g/l

## WEINBERGE

Die Weinberge in Jerez sind einzigartig, denn die Böden bestehen größtenteils aus Albariza, ein weißer Boden, der bis zu 60% Kalk enthält und deshalb Feuchtigkeit speichern kann. Dies ist sehr wichtig, denn die Sommer in Jerez sind lang, heiß und trocken und Bewässerung ist untersagt. Die Region hat ein einzigartiges Mikroklima, das von dem Atlantik sowie den Flüssen Guadalquivir und Guadalete beeinflusst wird. Die vorherrschenden Winde sind feucht und warm und hin und wieder wehen trockene und heiße "Levante" Winde aus Nordafrika. Es herrschen hohe Temperaturen mit 70% Luftfeuchtigkeit vor und die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 600 l/m<sup>2</sup>. Die Lese beginnt Mitte August und dauert im Allgemeinen maximal 3 Wochen. Die Pedro Ximenez Traube wird hierbei anders als die anderen Rebsorten ein wenig später gelesen und anschließend zum Trocknen auf Espartomatten in den Weinberg für ca. 2 Wochen gelegt. Dieser Prozess wird "Soleo" genannt, in dem die Trauben aufgrund des Wasserverlustes ca. 40% ihres Volumens verlieren. Der Zucker wird somit konzentriert.

## WEINBEREITUNG

Die Palomino Traube, die für Apóstoles verwendet wird, durchläuft pneumatische Pressen. Dadurch wird Most der höchsten Qualität erzielt. Nur der 'mosto yema', der Most der ersten Pressung wird für diesen Wein verwendet, da er besonders elegant und zart ist. Nach der Fermentation wird der Wein von ca. 11% bis 12% auf 18% aufgespritzt und gelangt dann in das "Palo Cortado Solera" System. Hier wird in den Fässern ein Freiraum von ca. 100 l gelassen, damit der Wein eine große Oberfläche hat, an der er mit Sauerstoff in Berührung kommen kann und so einer kompletten Oxidation unterliegt. Die Pedro Ximenez Reben werden hingegen ähnlich wie Oliven gepresst. Die Fermentation des Mostes beginnt danach und endet bei ca. 7% Alkohol. Hier wird der Wein auf 15% aufgespritzt und gelangt dann in das Pedro Ximenez Solera System. Nach einer getrennten Reifezeit von ca. 12 Jahren werden diese beiden Weine mit einem Anteil von 87% Palomino und 13% Pedro Ximenez vermählt und reifen weitere 18 Jahre im Apóstoles Solera System. Der gesamte Produktionsprozess wird von unserem Chef-Kellermeister Antonio Flores überwacht. Wegen seiner Reifezeit von mehr als 30 Jahre bezeichnet man Apóstoles als VORS Sherry.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Apóstoles hat eine dunkle Bernsteinfarbe. In der Nase elegant und zart ist dies ein interessanter Wein ähnlich dem Amontillado mit Noten konzentrierter Früchte. Am Gaumen erleben wir ihn komplex und intensive mit Noten von Karamell, Nüssen, kandierter Orangenschale und reifem Holz.

## SERVIER-UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein sollte leicht gekühlt in einem kleinen Weinglas gereicht werden. Er ist perfekter Begleiter zu Gänsestopfleber, reifen Käsen und rotem Fleisch.

CONTACT:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@tiopepewine TioPepeWine