

NOÉ



Typ: Pedro Ximenez VORS

Herkunft: DO Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorte: 100% Pedro Ximenez

Reifung: Durchschnittlich 30 Jahre in den amerikanischen Eichenholzfassern des traditionellen Solera System

Alkohol: 15.5% vol

PH: 5.3

Gesamtsäure: 5.3 g/l

Flüchtige Säure: 0.9 g/l

Restzucker: mehr als 400 g/l



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

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/m². González Byass ist der einzige Sherryproduzent, der Pedro Ximénez Trauben verarbeitet, die zu 100% von eigenen Weinbergen der Jerez Superior Region verarbeitet – ein Gebiet mit den besten Albariza Böden. Für Noé werden keine Trauben von anderen Regionen oder Lagen zugekauft. Die Lese beginnt Mitte August und dauert im Allgemeinen maximal 3 Wochen. Die Pedro Ximénez 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 Pedro Ximenez Reben werden 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 Noé Solera System, wo er 30 Jahre reift. Der gesamte Produktionsprozess wird von unserem Chef-Kellermeister Antonio Flores überwacht. Aufgrund der Reifezeit von mehr als 30 Jahren bezeichnet man Noé als VORS Sherry.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Durch den Soleo Prozess und den Zuckergehalt erhält Noé eine intensive, dichte Ebenholzfarbe mit ausgeprägten Kirchenfenstern, die auf den hohen Zuckergehalt zurückzuführen sind. In der Nase nimmt man Aromen reifer Früchte wie Feigen, Kaffee und Gewürze wahr. Am Gaumen präsentiert sich der Wein süß und seidig mit überraschender Frische.

SPEISEN- UND SERVIERVORSCHLAG

Dieser Wein sollte leicht gekühlt in einem kleinen Weinglas gereicht werden. Er ist der perfekte Begleiter zu säurehaltigen Desserts mit Erdbeeren und Orangen. Darüber hinaus kann er auch einfach nur für sich genossen werden.

KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@tiopepewine TioPepeWine