

ALFONSO



Herkunft: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorte: 100% Palomino Fino

Ausbau: Durchschnittlich 8 Jahre in amerikanischen Eichenholzfassern des traditionellen Solera Systems

Alkohol: 18% Vol.

PH: 2,85

Gesamtsäuregehalt: 5 g/l

Flüchtige Säure: 0,75 g/l

Restzuckergehalt: weniger als 4 g/l



WEINBERGE

Die Weinberge in Jerez sind einzigartig in der Region und spielen eine wichtige Rolle in der Herstellung der Sherrys. Die in Jerez vorherrschenden Böden nennen sich Albariza, ein weißer Boden, der zu über 60% aus Kalk besteht und sich besonders durch seine Eigenschaft der Wasserspeicherung verdient macht. Unter Berücksichtigung des Bewässerungsverbot ist dies in den heißen Sommern essentiell. Das Mikroklima der Region ist einzigartig und stark beeinflusst durch den Atlantik und die Flüsse Guadalquivir und Guadalete. Die vorherrschenden Winde sind entweder feucht und warm oder trocken und heiß, je nach Ursprung über dem Atlantik bzw. den Wüsten Nordafrikas. Die Temperaturen sind durchweg warm, mit einer Luftfeuchtigkeit von 70% und einem jährlichen Niederschlag von ca. 600 Liter /m². Bereits Mitte August beginnt in der Regel die Lese und dauert max. 3 Wochen.

WEINBEREITUNG

Der Most, welcher für den Alfonso bestimmt ist, wird durch die zweite Pressung gewonnen, mit Hilfe von pneumatischen Pressen des Herstellers Wilmes. Er ist in Punkte Körper und Struktur deutlich kräftiger als der Most der ersten Pressung. Die natürliche Gärung stoppt bei ca. 11% bis 12% vol. gefolgt von einer Aufspritung mit Weindestillat auf 18% vol. Dieser verstärkte Grundwein gelangt dann in die Alfonso-Solera. In den Fässern bleibt ein Hohlraum von ca. 100 Liter Volumen zwischen der Oberfläche des Weines und dem Spund. So hat der Wein eine große Oberfläche mit Sauerstoffkontakt, was zu einer völligen Oxidation des Weines führt. Der Alfonso folgt in den amerikanischen Eichenfässern dem Solera-System für durchschnittlich 8 Jahre. Der gesamte Produktionsprozess wird von unserem Chef-Kellermeister Antonio Flores beaufsichtigt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aufgrund der langen Zeit des Sauerstoffkontaktes zeigt sich Alfonso in einer Bernstein-goldenen Farbe. In der Nase runde und intensive Aromen mit der deutlichen und typischen Nussigkeit der Sorte Palomino, in diesem Fall Haselnuss und Walnuss. Aufgrund der langen Zeit der Fasslagerung zeigt der Alfonso subtile Eichen-Noten, sowie Gewürze, Trüffel und Leder. Am Gaumen ist er aromastark und gut strukturiert, mit einem langen und komplexen Nachhall, mit zarten Tönen von Vanille und einer gewissen Süße im Abgang.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Alfonso sollte leicht gekühlt bei 10° bis 12°C in kleinen Weißweingläsern serviert werden. Er passt perfekt zu rotem Fleisch, traditionellen Schmorgerichten und Rinder- bzw. Gänseconsommé. Die Trockenheit des Weines macht ihn zum idealen Begleiter gelatinehaltigen Fleisches wie Ochsenschwanz und Schweinebäckchen.

KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@tiopewine TioPepoWine

Gonzalez Byass
Desde 1835

Familia de Vino