

TIO PEPE



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Type: Fino

Denomination of Origin:
DO Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten:
100% Palomino Fino

Ausbau:
Durchschnittlich 4 bis 5 Jahre in amerikanischen
Eichenholzfässern des traditionellen Solera
Systems

Alkohol: 15% vol
PH: 3

Gesamtsäuregehalt: 4 g/l (tartaric acid)

Flüchtige Säure: 0.2 g/l (acetic acid)

Restzuckergehalt: weniger als 1 g/l

WEINBERG

Die Weinberge in Jerez sind einzigartig. Der Boden besteht mehrheitlich aus Albariza, ein weißer Boden der zu 60% aus Kalk besteht und daher die Feuchtigkeit speichern kann. Dies ist besonders wichtig, da die Sommer lang, heiß und trocken sind. Das einzigartige Mikroklima der Gegend wird durch den umliegenden Atlantik sowie die Flüsse Guadalquivir und Guadalete beeinflusst. Die vorherrschenden Winde sind feucht und warm und dann wieder trocken und heiß. Letzteres gilt besonders für die "levante" Winde von Nordafrika. Die Temperaturen sind hoch mit 70% Feuchtigkeit und die jährliche Niederschlagsmenge beträgt 600 l/m². Die Lese in Jerez beginnt Mitte August und dauert maximal 3 Wochen. Die Reben, die für Tio Pepe verwendet werden, sind handgelesen und werden in kleinen 15 kg Kisten zur Kelterei gebracht.

WEINBEREITUNG

Die Palomino Rebsorte, die für Tio Pepe verwendet wird, wird in pneumatischen Wilmes Pressen gepresst. So erhält man Most der höchsten Qualität. Nur der Mosto Yema, der frei fließende Most der ersten Pressung wird für Tio Pepe verwendet. Nach der Fermentation wird der Alkoholgehalt von 11% bis 12% Vol. Alkohol auf 15,5% aufgespritzt und in die Tio Pepe Soleras gefüllt. Wegen des Alkoholgehaltes von 15,5 Vol. % und der einzigartigen Temperatur und Feuchtigkeit der Keller von Jerez bildet sich eine Hefedecke auf der Oberfläche des Weines, die als Flor bezeichnet wird. Damit sich dieser Flor richtig entwickeln kann, wird in den Fässern ein Hohlraum von ca. 100 l gelassen. Dieser Flor beeinflusst den Fino Wein am meisten, denn er schützt ihn vor der Oxidation und verleiht ihm sein einzigartiges Aroma und seinen unvergleichlichen Charakter. Der Wein bleibt mindestens 4 Jahre unter der Hefedecke, während er das traditionelle Solerasystem durchläuft.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Durch den Flor, der Tio Pepe vor der Oxidation bewahrt hat, behält er seine blaßgoldene gelbe Farbe. In der Nase präsentiert er seine scharfen und dennoch eleganten Hefearomen, die in einem ausgewogenen Verhältnis mit den gerösteten Mandelaromen der Palomino Rebsorte stehen. Am Gaumen ist er äußerst trocken mit einem Hauch Mandeln. Er ist überraschend frisch nach einer vierjährigen Lagerzeit im Holz mit einem lang anhaltenden und komplexen Finish.

SERVIERVORSCHLAG

Tio Pepe sollte eisküht in kleinen Weißweingläsern serviert werden, um das volle Aroma zur Geltung kommen zu lassen. Perfekt als Aperitif zu Oliven, Iberico Schinken und Käse. Darüber hinaus ist er ein idealer Begleiter zu Meeresfrüchten und Fisch. Wegen seiner geringen Säuren passt er hervorragend zu säurehaltigen Elementen wie Essig. Tio Pepe sollte nach dem Öffnen der Flasche gut gekühlt gelagert werden und schnellstmöglich konsumiert werden.

Für Veganer geeignet

KONTACT:
interna@gonzalezbyass.es
Tel: +956 357 000
 @tiopepewine TioPepeWine