

TIO PEPE



Typ: Fino

Herkunft: DO Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorte: 100% Palomino Fino

Reife: Durchschnittlich 4 bis 5 Jahre in amerikanischen Eichenfässern im traditionellen Solera System.

Alkohol: 15,10% Vol

Gesamtsäure: 0.15 g/l

Acetaldehyd: 387 mg/l

Restzucker: weniger als 2 g/l



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

TIO PEPE EN RAMA 2017

Tio Pepe En Rama 2017 ist die 8. limitierte Edition des Tío Pepes in seiner ungeklärten und unfiltrierten Form.

Tio Pepe En Rama ist eine Selektion aus 60 Fässern der Tio Pepe Solera aus unseren jahrhundertealten Kellern Rebollo und Constanca, im Herzen von Jerez, Spanien. Während des langen Sommers wurden die Fässer durch die starken Levante-Winde geschützt. Kombiniert mit einem kalten Winter ergab sich so eine schützende dicke und gesunde Hefedecke.

Antonio Flores, Chef-Kellermeister bei González Byass beschreibt den Wein als „elegant und aromatisch“ in der Nase mit den charakteristischen intensiv-hefigen Noten der Flor, vermengt mit den typischen Mandelnoten eines Palomino Fino: frisch, komplex, intensiv, salzig und ausdrucksstark. Lebendig und wild

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 wird in die Tio Pepe Soleras gefüllt. Wegen des Alkoholgehaltes von 15.5 Vol. %, 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 diese Flor richtig entwickeln kann, wird in den Fässern ein Hohlraum von ca. 100 l gelassen. Diese Flor beeinflusst den Fino Wein am meisten, denn sie 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 Solera-System durchläuft. Abschließend werden die besten 60 Fässer ausgewählt und ohne Filtration und Klärung abgefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Tio Pepe En Rama 2017 zeigt sich in einem blassen gelben-olivgrünen Kleid mit Goldreflexen. In der Nase ist er sehr aromatisch, gleichfalls aber elegant mit intensive Aromen des einzigartigen Flor-Charakters mit Noten von Hefe und Mandeln. Am Gaumen elegant, frisch, komplex, salzig und sehr ausdrucksstark. Einfach nur „Pures Leben“!

SERVIERVORSCHLAG

Tio Pepe En Rama sollte gekühlt in einem kleinen Weißweinglas serviert werden, damit das volle Aromen Bouquet zum Ausdruck kommt. Er ist der perfekte Begleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Käse, hellem Fleisch und natürlich Tapas.
Geeignet für Veganer

CONTACT:
interna@gonzalezbyass.es
Tel: +956 357 000

 @tiopepewine  TioPepeWine