

VIÑA AB



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Sherrytyp: Amontillado

Weinbauregion: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten: Palomino Fino 100%

Ausbau: 10 Jahre in amerikanischen Eichenfässern, nach dem traditionellen Solera-System

Alkohol: 16,5 % vol.

PH-Wert: 2,8

Gesamtsäure: 4 g/l

Flüchtige Säure: 0,3 g/l

Restzucker: weniger als 4 g/l

WEINBERGE

Die Weinberge in Jerez sind einzigartig in der Region und spielen eine wichtige Rolle in der Herstellung der Sherries. 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 Bewässerungs-Verbotes 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. Die Trauben für den Viña AB werden zu 100% von Hand gelesen und in kleinen Kisten von 15 kg in die Kellerei gebracht.

WEINBEREITUNG

Die Behandlung der Palomino Trauben, die für den Viña AB bestimmt sind, werden zunächst derselben Behandlung unterzogen, wie es auch beim Tio Pepe geschieht. Mithilfe von pneumatischen Pressen des Herstellers Wilmes wird mit kaum mehr als dem Eigendruck der sogenannte mosto yema gewonnen. Anschließend wird der Most in Inox Stahl-Tanks bei niedrigen Temperaturen vergoren. Die natürliche Gärung stoppt bei ca. 11% bis 12% vol., gefolgt von einer Aufspritung mit Weindestillat auf 15,5% vol. Dieser verstärkte Grundwein findet zunächst seinen Weg in die sobretablas genannten Eichenfässer des Tio Pepe, die für die Weine des jüngsten Jahrganges bestimmt sind. Dort bildet sich aufgrund des Alkoholgehaltes von 15,5% vol. und des einzigartigen Mikroklimas der Region eine flor genannte Hefeschicht auf der Oberfläche des Weines. Zwischen dieser Hefeschicht und dem Spund bleibt ein Hohlraum von ca. 100 Litern Volumen. Dieser Hefeflor übt den entscheidendsten Einfluss auf den Fino aus, denn er schützt den Wein vor den Einflüssen des Sauerstoffes und gibt ihm seine einzigartige Aromatik und seinen Charakter. Der Wein folgt mindestens 4 Jahre dem traditionellen Solera-Reifungssystem unter diesem Hefeflor. Nach dieser biologischen Reifeperiode wird der Wein in das Solera-System des Amontillado Viña AB eingeführt, wo er weitere 6 Jahre reift. Während dieser Zeit stirbt der Hefeflor nach und nach ab, einfach aufgrund dessen, dass mit der Zeit die Nährstoffe fehlen und sich der Alkohol konzentriert, wodurch der Wein zu oxidieren beginnt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Viña AB ist ein junger Amontillado, welcher beide Reifeprozesse durchlaufen hat, den biologischen unter dem Hefeflor und den oxidativen. Durch den Sauerstoffkontakt hat er eine leichte Amberfarbe angenommen. In der Nase zart und elegant mit den typischen Nussaromen der Palomino-Traube, Haselnuss und leichten Hefearomen, die an die Zeit seiner biologischen Reifung unter der Hefeschicht erinnern. Am Gaumen zeigt der Viña AB zarte Eichen-Noten, die auf seine 10jährige Fassreifung zurück zu führen sind. Er ist angenehm mit einer ausbalancierten Säure. Er bereitet einen langen Nachhall mit einer gewissen Salzigkeit und zarten Bittere.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Servieren Sie ihn gut gekühlt in kleinen Weißweingläsern, um seine Aromenfülle gut zur Geltung zu bringen. Der Viña AB ist exzellent, um ihn als Begleiter von hellen Fleischgerichten einzusetzen, Reis aber auch schwerer zu begleitenden Gerichten wie Artischocken und Spargel. Der Viña AB sollte kühl aufbewahrt und sobald wie möglich genossen werden, denn seine optimale Trinkreife hat er zum Zeitpunkt der Flaschenabfüllung.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:

interina@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

[@tiopepewine](#) [TioPepeWine](#)