

LEONOR



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

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 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.

WEINBEREITUNG

Die Palomino Trauben, die für den Leonor bestimmt sind, werden in pneumatischen Pressen der Firma Wilmes entsaftet, was erfahrungsgemäß zum qualitativsten Ergebnis führt. Nur der sogenannte mosto yema, der durch Eigengewicht gepresste Most der ersten Pressung, wird für diesen Wein verwendet. Er gilt als der aromatischste und eleganteste. 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 18% vol. Dieser verstärkte Grundwein findet zunächst seinen Weg in die sobretablas genannten Eichenfässer der Leonor-Solera, die für die Weine des jüngsten Jahrganges bestimmt sind. Ein Hohlraum von ca. 100 Liter Volumen bleibt im Fass 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 Leonor folgt in den amerikanischen Eichenfässern dem Solera-System für durchschnittlich 12 Jahre.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Leonor wird als Wildfang von Jerez bezeichnet. Dieser Palo Cortado, der solch einen mysteriösen Alterungsprozess durchläuft kann als ein Sherry beschrieben werden, der in der Nase an einen Amontillado erinnert, am Gaumen jedoch an einen Oloroso. Aufgrund der langen Reifezeit unter oxidativem Einfluss zeigt der Leonor eine helle Mahagonifarbe, mit goldenen Reflexen und orangem Saum. In der Nase ist er intensiv und komplex, mit typischen Amontillado-Noten von Haselnuss, perfekt eingebunden in Aromen von Bitterorange und reifem Holz. Am Gaumen ist er kraftvoll mit zarten Röstaromen, weich und samtig.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Der Leonor sollte zwischen 8° und 10°C in kleinen Weißweingläsern serviert werden. Aufgrund seiner Struktur und Kraft ist dieser Palo Cortado ein perfekter Begleiter zu gereiftem Käse und kräftigem Fleisch wie zum Beispiel Rotwild.



Sherrytyp: Palo Cortado

Weinbauregion: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten: Palomino Fino 100%

Ausbau: 12 Jahre in amerikanischen Eichenfässern, nach dem traditionellen Solera-System

Alkohol: 20% vol.

PH-Wert: 3,1

Gesamtsäure: 4,2 g/l

Flüchtige Säure: 0,75 g/l

Restzucker: weniger als 6 g/l

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@tiopepewine TioPepeWine