

CRISTINA



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Sherrytyp: Medium

Weinbauregion:
DO Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten:
87% Palomino, 13% Pedro Ximenez

Ausbau:
Durchschnittlich 7 Jahre in amerikanischen
Einchenholzfässern im traditionellen Solera
System

Alkohol: 17.5% vol

PH-Wert: 3.12

Gesamtsäure: 5.7 g/l

Flüchtige Säure: 0.6 g/l

Restzucker: 40 g/l

WEINBERGE

Die Weinberge in Jerez sind einzigartig, denn die Böden bestehen größtenteils aus Albariza, ein weißer Boden, der bis zu 60% Kalk enthält und deshalb Feuchtigkeit speichern kann. Dies ist sehr wichtig, denn die Sommer in Jerez sind lang, heiß und trocken und Bewässerung ist untersagt. Die Region hat ein einzigartiges Mikroklima, das von dem Atlantik sowie den Flüssen Guadalquivir und Guadalete beeinflusst wird. Die vorherrschenden Winde sind feucht und warm und hin und wieder wehen trockene und heiße "Levante"-Winde aus Nordafrika. Es herrschen hohe Temperaturen mit 70% Luftfeuchtigkeit vor und die jährliche Niederschlagsmenge liegt bei 600 l/m². Die Lese beginnt Mitte August und dauert im Allgemeinen maximal 3 Wochen. Die Pedro Ximenez Traube wird hierbei anders als die anderen Rebsorten ein wenig später gelesen und anschließend zum Trocknen auf Espartomatten in den Weinberg für ca. 2 Wochen gelegt. Dieser Prozess wird "Soleo" genannt, in dem die Trauben aufgrund des Wasserverlustes ca. 40% ihres Volumens verlieren. Der Zucker wird somit konzentriert.

WEINBEREITUNG

Die Palomino Reben, die für Cristina verwendet werden, werden kontinuierlich gepresst. Nur der Most der ersten Pressung wird für diesen Wein verwendet, um mehr Struktur und Körper zu erhalten. Nach der Fermentation wird der Wein von ca. 11% bis 12% auf 18% aufgespritzt und gelangt dann in das "Oloroso Solera" System. Hier wird in den Fässern ein Freiraum von ca. 100 l gelassen, damit der Wein eine große Oberfläche hat, an der er mit Sauerstoff in Berührung kommen kann und so einer kompletten Oxidation unterliegt. Die Pedro Ximenez Reben werden hingegen ähnlich wie Oliven gepresst. Die Fermentation des Mostes beginnt danach und endet bei ca. 7% Alkohol aufgrund des Zuckergehaltes. Hier wird der Wein auf 15% aufgespritzt und gelangt dann in das Pedro Ximenez Solera System. Nach einer getrennten Reifezeit von ca. 4 Jahren werden diese beiden Weine mit einem Anteil von 87% Palomino und 13% Pedro Ximenez vermählt und reifen weitere 3 Jahre im Cristina Solera System.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Cristina präsentiert sich in einer leuchtenden Bernsteinfarbe. In der Nase findet man reine Aromen mit leichten Anklängen von Rosinen aufgrund der Pedro Ximenez Rebe. Am Gaumen verhält sich dieser Sherry leicht süßlich mit einem Hauch amerikanischem Holz und einem langen Finish.

SERVIER-UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein sollte leicht gekühlt in einem kleinen Weinglas serviert werden. Er ist ein idealer Begleiter zu Käse oder Paté, kann aber auch perfekt solo genossen werden.

KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@tiopepewine TioPepeWine