

SOLERA 1847



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Sherrytyp: Cream

Weinbauregion:
DO Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten:
75% Palomino, 25% Pedro Ximenez

Ausbau:
Durchschnittlich 8 Jahre in amerikanischen
Eichenholzfässern des traditionellen Solera
Systems

Alkohol: 18% vol

PH-Wert: 3.4

Gesamtsäure: 5.7 g/l (Weinsäure)

Flüchtige: 0.6 g/l (Essigsäure)

Restzucker: 128 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 Solera 1847 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 75% Palomino und 25% Pedro Ximenez vermählt und reifen weitere 4 Jahre im Solera 1847 Solera System.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Solera 1847 präsentiert sich mit einer dunklen, intensive Mahagonie-Farbe, die durch die Zugaben von Pedro Ximenez Reben entsteht. In der Nase zeigen sich Aromen von Rosinen, Vanille, Holz und ein Hauch von Haselnüssen. Am Gaumen fein mit leichten Tönen von Datteln und Rosinen gefolgt von Karamell, Holz und Nüssen.

SERVIER-UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein sollte leicht gekühlt in einem kleinen Weinglas serviert werden. Er ist ein idealer Aperitif zu Käse, passt aber auch hervorragend zu Vanilleeis, Obstsalat und Apfelkuchen.

KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@tiopepewine TioPepeWine