

# UNA PALMA 2016



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



Sherrytyp: Fino

Weinbauregion: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten: Palomino Fino 100%

Ausbau: 6 Jahre in amerikanischen  
Eichenfässern, nach dem traditionellen Solera-  
System

Alkohol: 15,5% vol.

PH-Wert: 3,13

Gesamtsäure: 4,47 g/l

Flüchtige Säure: 0,15 g/l

Restzucker: weniger als 1,15 g/l

„Una Palma, Dos Palmas, Tres Palmas und Cuatro Palmas sind die Bezeichnungen von Sherries der Kategorie Fino, die sich besonders durch ihre Finesse und zarten Aromen hervorheben und die Anzahl der Palmas steht in Proportion zu ihrem Alter.“

Manuel María González-Gordon in seinem Buch „Jerez-Xeres-Sherish“

## WEINBEREITUNG

Diese Weine beginnen ihr Leben als Tio Pepe Fino. Die Palomino Trauben, die für den Tio Pepe bestimmt sind, werden in pneumatischen Pressen der Firma Wilmes entsaftet, was erfahrungsgemäß zum qualitativ höchsten Ergebnis führt. Nur der sogenannte mosto yema, der durch Eigengewicht gepresste Most der ersten Pressung, wird für den Tio Pepe verwendet. 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, 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.

Ende September 2016 hat der Top Sommelier und Weinpersönlichkeit Gerard Basset MW MS unseren Kellermeister Antonio Flores besucht, um mit ihm über 100 Fässer zu testen und die besten für die Edition 2016 der Fino Palmas zu finden. Una Palma ist die Weiterentwicklung des Tío Pepes mit 6 Jahren biologischer Reife. Das Resultat ist ein gereifterer Fino Sherry. Dieser Sherry entsteht aus der Selektion dreier Fässer, die nach dieser Zeit immer noch eine dünne Hefeschicht aufwiesen. Das gewählte Solera System bestand aus 142 Fässern, aus denen die Nummern 14, 24 und 103 ausgewählt wurden. Diese Weine werden ohne Filtration und Klärung per Hand auf die Flasche gefüllt.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Una Palma 2016 zeigt eine blassgoldene Farbe mit grün-goldenem Schimmer. In der Nase intensive, kräftig, scharf, eindringlich und so charakteristisch für einen Fino. Das Aroma der Flor dominiert, gemeinsam mit Noten von getrockneten Früchten und Aromen der Palominorebe. Am Gaumen kräftig und trocken mit einem salzigen, leicht bitteren Finish.

## SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNG

Der Una Palma sollte leicht gekühlt in kleinen Weingläsern serviert werden, um sein ganzes aromatisches Potential entfalten zu können. Dieser außergewöhnliche Wein ist ideal, um ihn solo zu genießen, aber auch ein nahezu perfekter Begleiter zu Meeresfrüchten und Fischgerichten. Um den Una Palma in seiner höchsten Qualität genießen zu können, sollte die geöffnete Flasche so bald wie möglich getrunken werden.

Für Veganer geeignet

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:

[interna@gonzalezbyass.es](mailto:interna@gonzalezbyass.es)

Tel: +956 357 000

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