

# DOS PALMAS 2016



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



Sherrytyp: Fino

Weinbauregion: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten: Palomino Fino 100%

Ausbau: 8 Jahre in amerikanischen  
Eichenfässern, nach dem traditionellen Solera-  
System

Alkohol: 15,5 % vol.

PH-Wert: 3

Gesamtsäure: 4.71 g/l

Flüchtige Säure: 0,14 g/l

Restzucker: weniger als 21.3g/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. Dos Palmas 2016 war die Selektion zweier Fässer, Nummer 86 und 120 eines Solera Systems von 150 Fässern. Ein Fino, der nach 8 Jahren in amerikanischen Eichenholzfässern immer noch eine dünne Hefeschicht aufwies. Dies liegt wie im letzten Jahr an den milden Temperaturen der letzten 12 Monate, die die Hefeschicht länger als üblich am Leben erhält. Diese Weine werden ohne Filtration und Klärung auf die Flasche gefüllt.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Dos Palmas 2016 weist eine leuchtende Farbe mit leichten Grünreflexen auf. In der Nase intensiv, scharf und einprägsam. Aufgrund seines Alters zeigen sich oxidative Noten in der Nase. Am Gaumen ist er kraftvoll und fett. Salzig und leicht bitter, kann dieser Wein als alter Fino klassifiziert werden.

## SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein sollte leicht gekühlt in kleinen Weingläsern serviert werden, um sein reiches Bukett voll zur Geltung zu bringen. Dieser außergewöhnliche Wein ist ideal, um ihn solo zu genießen oder zu gut strukturierten aber nicht zu kräftigen Gerichten wie Kleinwild oder Fischgerichte mit einer Sauce. Der Dos Palmas sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Für Veganer geeignet

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:

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

Tel: +956 357 000

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