

TRES PALMAS 2016



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Sherrytyp: Fino

Weinbauregion: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten: Palomino Fino 100%

Ausbau: 10 Jahre in amerikanischen
Eichenfässern, nach dem traditionellen Solera-
System

Alkohol: 16% vol.

PH-Wert: 2,99

Gesamtsäure: 5.07 g/l

Flüchtige Säure: 0,19 g/l

Restzucker: weniger als 1.6 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. Tres Palmas ist ein sehr reifer Tío Pepe, dessen Alterungsprozess sein Limit erreicht hat. Wie durch Magie zeigen nach 10 Jahren Reifezeit noch wenige Fässer eine stellenweise vorhandene Hefeschicht vor. In diesem Fall wurde nur 1 Fass, Nummer 5, aus einer 150 Fässer großen Solera selektiert. Diese Weine wurden ohne Filtration und Klärung per Hand auf die Flasche gefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Tres Palmas 2016 hat eine altgoldene Farbe, mit grünlichen Reflexen. In der Nase intensiv, kräftig und durchdringend. Holznoten machen sich bemerkbar und so beginnt der oxidative Reifeprozess, sich zum Protagonisten zu entwickeln. Am Gaumen harmonisch mit Körper, elegant, raffiniert und voluminös. Ein cremiges Finish dank der Autolyse der abgestorbenen Hefe, die sich am Boden des Fasses gesammelt hat. Dieser Wein kann als echter Fino-Amontillado beschrieben werden. Die Linie zwischen Leben und Tod, die Qual der Hefedecke.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNG

Der Tres Palmas sollte leicht gekühlt in einem kleinen Weinglas serviert werden, um dem vollen, aromatischen Bukett Raum zur Entfaltung zu bieten. Dieser außergewöhnliche Wein ist ideal, um ihn solo zu genießen oder auch zu kräftigen Gerichten wie Wild oder Thunfischsteak. Der Tres Palmas sollte im Kühlschrank aufbewahrt werden.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:

intern@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

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