

CUATRO PALMAS 2016



Sherrytyp: Amontillado

Weinbauregion: D.O. Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten: Palomino Fino 100%

Ausbau: 51 Jahre in amerikanischen
Eichenfässern, nach dem traditionellen Solera-
System

Alkohol: 21,9% vol.

PH-Wert: 2,96

Gesamtsäure: 8,7 g/l

Flüchtige Säure: 0,87 g/l

Restzucker: 5,9 g/l



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

„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 Tío Pepe Fino. Die Palomino Trauben, die für den Tío 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 Tío 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. Cuatro Palmas stammt aus einem von sechs Fässern, die seit 51 Jahren in den Kellern in Jerez lagern, Fass Nummer 3. Dieser sehr alte Amontillado ist der Beweis, dass Tío Pepe über eine lange Zeit reifen kann, sein Bestes konzentriert darstellen kann, um uns einen Wein zu präsentieren, der die Wichtigkeit der Selektion und Klassifikation im Weingut unterstreicht. Diese Weine wurden ohne Filtration und Klärung per Hand auf die Flasche gefüllt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Cuatro Palmas 2014 zeigt sich in einem intensiven Mahagoni-Ton, mit kastanien- und kupferfarbenen Reflexen und einem grünlichen Saum. In der Nase Anklänge von Zedernholz, Tabak, getrockneten Kräutern und antiken Möbeln. Am Gaumen ist er einfach spektakulär, in perfekter Balance zwischen Säure und Eichenholz. Intensiv-salziges Finish mit einer eleganten Bitterkeit, die an die Reifezeit unter der Hefedecke erinnert. Reichhaltig, mundfüllend mit einem unendlichen Finish; ein authentischer „Taschentuch“ Wein. Das wahre Parfüm von Jerez.

SERVIER- UND SPEISEEMPFEHLUNG

Der Cuatro Palmas sollte leicht gekühlt in einem kleinen Weinglas serviert werden, um so dem reichen Bukett genügend Raum zur Entfaltung zu geben. Dieser außergewöhnliche und seltene Wein ist ein absoluter Meditations-Wein, der Schluck für Schluck genossen und wertgeschätzt werden will. Er passt aber auch perfekt zu kräftigen Gerichten wie Wild, rotem Fleisch und gereiftem Käse.

WEITERE INFORMATIONEN UNTER:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

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