

# DEL DUQUE



Sherrytyp: Amontillado VORS

Weinbauregion:  
DO Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten:  
100% Palomino Fino

Ausbau:  
Durchschnittlich 30 Jahre in den  
amerikanischen Eichenholzfässern des  
traditionellen Solera System

Alkohol: 21.5% vol

PH-Wert: 3

Gesamtsäure: 4.7 g/l

Flüchtige Säure: 0.8 g/l

Restzucker: weniger als 5 g/l



*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino

## 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/m<sup>2</sup>. Die Lese beginnt Mitte August und dauert im Allgemeinen maximal 3 Wochen. Für den Del Duque werden ausschließlich handgelesene Reben verwendet und in kleinen 15 kg-Kisten zur Kelterei transportiert.

## WEINBERENTUNG

Die Palomino Reben, die für Del Duque ausgesucht werden, beginnen ihren Reifungsprozess als Tio Pepe und werden deshalb mit pneumatischen Pressen gepresst, um qualitativ hochwertigen Most zu erhalten. Nach der Fermentation liegt der Alkoholgehalt bei 11% bis 12% und wird anschließend auf 15.5% aufgespritzt, bevor er in das Tio Pepe Solera System gelangt. Wegen des Alkoholgehaltes und der einzigartigen Luftfeuchtigkeit und Temperatur in den Kellern Jerez bildet sich eine Hefeschicht auf der Oberfläche der Weine, die Flor genannt wird. Damit sich dieser bilden kann, wird ein Freiraum von 100 l in dem Fass gelassen. Dieser Flor hat den größten Einfluss auf den Fino, da er diesen vor der Oxidation schützt und ihm sein eigenes Aroma und Charakter gibt. Hier reift der Fino für mindestens 4 Jahre gemäß dem traditionellen Solera System. Nach dieser Zeit gelangt der Wein in ein junges Amontillado Solera System, wo er noch 6 weitere Jahre reift, während der Flor auf natürliche Art abstirbt. Mit einem Alter von ca. 10 Jahren gelangt der Wein in das Del Duque Solera System, wo er weitere 20 Jahre reift und unterdessen mit Sauerstoff in Kontakt kommt.

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aufgrund der langen Reifezeit im Holzfass ist die Farbe des Del Duque golden. In der Nase sind scharfe Aromen erkennbar, die durch die Reifung unter dem Flor entstanden sind sowie getrocknete Früchte und Walnüsse, die auf den Palomino zurückgehen. Überraschenderweise behält dieser Wein eine delikate Fitness bei. Am Gaumen präsentiert er sich trocken und kräftig, gut strukturiert mit einem unendlichen Abgang.

## SERVIER-UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Leicht gekühlt in einem kleinen Weißweinglas serviert, entfaltet sich das volle Aromen Bouquet. Del Duque ist ein wunderbarer Begleiter zu kräftigen Fisch-, Reis- und Kleinwildgerichten.

KONTAKT:

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

Tel: +956 357 000

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