

NOÉ



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Sherrytyp: Pedro Ximenez VORS

Weinbauregion:
DO Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten:
100% Pedro Ximenez

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

Alkohol: 15.5% vol

PH-Wert: 5.3

Gesamtsäure: 5.3 g/l

Flüchtige Säure: 0.9 g/l

Restzucker: mehr als 400 g/l

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/m². Die Lese beginnt Mitte August und dauert im Allgemeinen maximal 3 Wochen. Die Pedro Ximenez Traube wird hierbei anders als die anderen Rebsorten ein wenig später gelesen und anschließend zum Trocknen auf Espartomatten in den Weinberg für ca. 2 Wochen gelegt. Dieser Prozess wird "Soleo" genannt, in dem die Trauben aufgrund des Wasserverlustes ca. 40% ihres Volumens verlieren. Der Zucker wird somit konzentriert.

WEINBERENTUNG

Die Pedro Ximenez Reben werden ähnlich wie Oliven gepresst. Die Fermentation des Mostes beginnt danach und endet bei ca. 7% Alkohol. Hier wird der Wein auf 15% aufgespritzt und gelangt dann in das Noé Solera System, wo er 30 Jahre reift.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Durch den Soleo Prozess und den Zuckergehalt erhält Noé eine intensive, dichte Ebenholzfarbe. In der Nase nimmt man Aromen reifer Früchte wie Feigen, Kaffee und Gewürze wahr. Am Gaumen präsentiert sich der Wein süß und seidig mit überraschender Frische.

SERVIER-UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Dieser Wein sollte leicht gekühlt in einem kleinen Weinglas gereicht werden. Er ist der perfekte Begleiter zu säurehaltigen Desserts mit Erdbeeren und Orangen. Darüber hinaus kann er auch einfach nur für sich genossen werden.

CONTACT:
interna@gonzalezbyass.es
Tel: +956 357 000
@tiopepewine TioPepeWine