

CROFT ORIGINAL



González Byass
Desde 1835
Familia de Vino



Sherrytyp: Pale Cream

Weinbauregion:
DO Jerez-Xérès-Sherry

Rebsorten:
100% Palomino

Ausbau:
Durchschnittlich 3 Jahre in amerikanischen
Eichenholzfässern des traditionellen Solera
System

Alkohol: 17.5% vol

PH-Wert: 3

Gesamtsäure: 4.5 g/l

Flüchtige Säure: 0.4 g/l

Restzucker: 110 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.

WEINBEREITUNG

Croft wird von dem ersten Most der kontinuierlichen Pressung hergestellt. Nach der Fermentation wird der Alkoholgehalt von 11% bis 12% Vol. Alkohol auf 15.5% aufgespritzt. Im Anschluss daran wird Croft in die Croft Soleras gefüllt. Wegen des Alkoholgehaltes von 15.5 Vol. %, der einzigartigen Temperatur und Feuchtigkeit der Kellern von Jerez bildet sich eine Hefedecke auf der Oberfläche des Weines, die als Flor bezeichnet wird. Damit sich dieser Flor richtig entwickeln kann, wird in den Fässern ein Hohlraum von ca. 100 l gelassen. Dieser Flor beeinflusst den Wein am meisten, denn er schützt ihn vor der Oxidation und verleiht ihm sein einzigartiges Aroma und seinen unvergleichlichen Charakter. Der Wein bleibt mindestens 2 Jahre unter der Hefedecke, wonach ihm zur Süßung Traubenmostkonzentrat zugefügt wird. Im Anschluss daran reift er als süßer Wein ein weiteres Jahr in amerikanischen Eichenholzfässern.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Wegen der Zeit unter dem Flor behält Croft seine blass-goldene Farbe. In der Nase klar und fein mit einer guten Balance zwischen Hefe und Frucht. Am Gaumen leicht und erfrischend mit einem angenehm süßen Nachhall.

SERVIER-UND SPEISEEMPFEHLUNGEN

Croft sollte mit einer Temperatur von 4° bis 6°C in einem kleinen Weinglas serviert werden. Perfekt als Aperitif zu Patés, Lachs oder Salaten sowie als köstliche Alternative zum Dessertwein.

KONTAKT:

interna@gonzalezbyass.es

Tel: +956 357 000

@tiopepewine TioPepeWine