



SOBERANO



Typ: Solera

Herkunftbezeichnung:
Brandy

Rebsorten: 100% Airen

Ausbau: durchschnittlich
1 Jahr in amerikanischen
Eichenholzfässern
entsprechend des
traditionellen Solera
Systems

Alkohol: 36 % vol

No Alcohol Coefficient:
weniger als 170mg/100ml
a.abs

Trockenextrakt: 10

Restzuckergehalt: 11 g/l

KONTAKT:
interna@gonzalezbyass.es

DISTILLATION

Soberano wird aus dem Destillat des Mostes der Airen Rebsorte aus La Mancha, dem Zentrum Spaniens, hergestellt. Es handelt sich um eine kontinuierliche Destillation, die in modernen Stahl tanks der Gonzalez Byass' Destillerie in Alcomasa, La Mancha durchgeführt wird, wobei ausschließlich das „Herz“ des Destillats weiterverarbeitet wird. Dieser Teil liefert die höchste und reinste Qualität und wird Holanda genannt. „Holandas“ aus den Airen Trauben sind zart und aromatisch mit würzigen Noten grüner Frucht, Ananas und Bananen. Die „Holanda“ wird nach der Gewinnung nach Jerez gesandt, wo der Ausbau stattfindet.

AUSBAU

Das Destillat reift in 600 l amerikanischen Eichenholzfässern, die vorher für die Herstellung von Sherry, in diesem Fall Tio Pepe, verwendet wurden. Soberano reift mindestens 1 Jahr in Fässern des traditionellen Solera Systems, das einzigartig für Jerez ist.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Einfluss der Sherries, die vorher in den Fässern gelagert wurden, verleiht Soberano ein einzigartiges Aroma und einen unwiderstehlichen Geschmack. Soberano weist eine dunkle Bernsteinfarbe mit Mahagonitönen auf. In der Nase finden sich zarte Aromen mit einem Hauch von gemischtem Holz und getrockneten Früchten, die an Sherry erinnern. Am Gaumen rund mit sanftem Körper und Vanillenoten und einem wunderbaren Finish.

SERVIERVERSCHLAG

Soberano eignet sich hervorragend zum Mixen von Cocktails oder zum eigenständigen Genuss auf Eis.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

S
O
B
E
R
A
N
O

