



# LEPANTO

## SOLERA GRAN RESERVA

### DESTILLATION

Lepanto ist ein einzigartiges Produkt, da es der einzige Brandy ist, der zu 100% in Jerez aus der Palomino Rebsorte produziert wird. Nur der beste Palomino Most wird für die Herstellung von Lepanto verwendet. Diesen nennt man "Mosto Yema". Es ist der Most der ersten Pressung, der die pneumatischen Wilmes Pressen durchläuft. Dieser Most wird anschließend zweifach in zwei Charentais Pot Stills destilliert, die sich im Los Arcos Keller in der Bodega González Byass in Jerez befinden. Unser Brennmeister Luis Trillo verwendet ausschließlich den dann entstehenden mittleren Teil des Destillats, der auch "Herz" oder "Holanda" genannt wird und die höchste Qualität aufweist. Destillate aus der Palomino Traube sind wohlduftend mit weinigen und fruchtigen Aromen. Noten von Birne, Ananas und Banane treten nach vorsichtiger alkoholischer Fermentation hervor.

### AUSBAU

Das Lepanto Herzstück "Holanda" wird in 600 l Amerische Eiche Fässern gelagert, die vorher für die Herstellung von Sherry nach dem traditionellen Solera-System, einzigartig in Jerez, verwendet wurden. Im Fall von Lepanto gelangt das Destillat für neun Jahre in Tio Pepe Fässer und anschließend für weitere drei Jahre in Fässer, die vorher für die Alterung des 30jährigen Oloroso Matusalem verwendet wurden. So reift der Brandy durchschnittlich 12 Jahre und wird zum Solera Gran Reserva.

### VERKOSTUNGSNOTIZEN

Aufgrund der vorsichtigen Destillation und des hochwertigen Mostes ist Lepanto äußerst zart und elegant. Seine leuchtende Topas-Farbe weist orange und goldene Nuancen auf. In der Nase finden sich Noten von Karamel und Vanille sowie Röstnoten verbunden mit Anklängen von Wein, die durch die Lagerung in den Fässern entstanden sind. Am Gaumen präsentiert er sich trocken und zart mit einem Hauch gerösteter Mandeln, die von der Tio Pepe Fasslagerung stammen. Gleichzeitig sind durch die Alterung in den Matusalem Fässern auch Noten von Rosinen spürbar.

### SERVIERVORSCHLAG

Dieser Brandy sollte sich in einem Cognacschwenker entfalten. Er ist idealer Begleiter zu einer guten Zigarre oder eines Blauschimmelkäses wie Stilton.

**Typ:** Solera Gran Reserva

**Herkunftsbezeichnung:** Brandy de Jerez

**RebsorteN:** 100% Palomino Fino

**Ausbau:** Durchschnittlich 12 Jahre in Amerikanischen Eiche Fässern, die für das traditionelle Solera System verwendet werden

**Alkohol:** 36 % vol

**No Alcohol Coefficient:** minimum 300mg/100ml a.abs

**Trockenextrakt:** 21.5

**Restzuckergehalt:** 19

**KONTAKT:**  
interna@gonzalezbyass.es  
+34 956 35 70 00

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino