



# LEPANTO OV 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 Amerikanischen Eiche Fässern gelagert, die vorher für die Herstellung von Sherry nach dem traditionellen Solera-System, einzigartig in Jerez, verwendet wurden. Im Fall von Lepanto OV (Oloroso Viejo) gelangt das Destillat für 12 Jahre in alte Tio Pepe Fässer und anschließend für weitere 3 Jahre in Fässer, die vorher für die Alterung des alten trockenem Olorosos verwendet wurden. So reift der Brandy durchschnittlich 15 Jahre und wird zum Solera Gran Reserva.

## VERKSTUNGSNOTIZEN

Aufgrund der 15 Jahre Lagerung in alten Tio Pepe und trockenem Oloroso Fässern ist Lepanto ein komplexer und kräftiger aber dennoch eleganter Brandy. Lepanto OV weist eine intensive Bernsteinfarbe mit dunklen Kupfertönen auf. In der Nase finden sich reine und komplexe Noten von Nüssen, Gewürzen und reifem Holz. Am Gaumen präsentiert er sich intensive und extrem trocken ohne seine elegante Geschmeidigkeit zu verlieren.

## SERVIERVORSCHLAG

Dieser Brandy sollte sich in einem Cognacschwenker entfalten. Er ist idealer Begleiter zu einer guten Zigarre oder zu geräuchertem Manchego Käse.

**Typ:** Solera Gran Reserva

**Herkunftsbezeichnung:** Brandy de Jerez

**Rebsorten:** 100% Palomino Fino

**Ausbau:** Durchschnittlich 15 Jahre in Amerikanischen Eiche Fässern des traditionellen Solera Systems

**Alkohol:** 36 % vol

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

**Trockenextrakt:** 10.5

**Restzuckergehalt:** 7 g/l

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

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino