



LEPANTO PX

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 PX (Pedro Ximenez) 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 30 Jahre alten Pedro Ximenez Noé verwendet wurden. So reift der Brandy durchschnittlich 15 Jahre und wird zum Solera Gran Reserva.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Einfluss der Lagerung in alten Pedro Ximenez Fässern ist in diesem Brandy spürbar. Lepanto PX weist eine dunkle Bernsteinfarbe mit Mahagoninoten auf. In der Nase entfalten sich wunderbar reichhaltige Aromen von Rosinen und Feigen sowie durch die Fasslagerung erworbene Holznoten. Am Gaumen präsentiert er sich weich und elegant mit süßen Anklängen eines Ximenez.

SERVIERVORSCHLAG

Dieser Brandy sollte sich in einem Cognacschwenker entfalten. Er ist idealer Begleiter zu einer guten Zigarre oder zu karamellisiertem Gouda, der die Eigenschaften des Pedro Ximenez noch unterstützt.

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: 26

Restzuckergehalt: 22 g/l

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

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino