GONZALEZ BYASS NOE 30 JAHRE

Pedro Ximénez Sherry VORS

Intensiv lieblich, dicht und dekadent überzeugend. Dieser Wein ist 30 Jahre lang nach dem Solera-System ausgebaut worden, der Prozess wird von Master Blender Antonio Flores beaufsichtigt.

Tasting notes

Color

Intensive Ebenholzfarbe durch das "Soleo"-Verfahren mit dichten Strängen, die von der erhöhten Zuckerkonzentration stammen.

Aroma

Aromen von überreifen Früchten, karamellisierten Feigen, Kaffee und Gewürzen. Dieser Wein passt sehr gut zu Desserts oder allein. Servieren Sie ihn gekühlt in einem schmalen Weinglas.

Taste

Lieblich und samtig mit einer unerwarteten Frische. Passt sehr gut zu Desserts oder pur. Servieren Sie ihn gekühlt in einem schmalen Weinglas.

Finish

Sanft und seidig mit einer überraschenden Frische.

Über den Hersteller González Byass wurde 1835 von Manuel Maria González gegründet und wird bis heute in der sechsten Generation von der Familie geführt. Das Weingut ist bekannt für seine preisgekrönten, ultratrockenen Fino & Tio Pepe, aber auch für sein exzellentes Sortiment, das trockene und süße Amontillados, Olorosos und die außergewöhnlichen, nur in kleinen Mengen erhältlichen Rare Old Soleras umfasst. Die Weinberge in Jerez sind einzigartig für die Gegend, die kalkhaltigen weißen Böden haben eine hohe Kapazität, die Feuchtigkeit während der langen heißen Sommer zu halten, wenn die Bewässerung verboten ist. Das Gebiet hat ein einzigartiges Mikroklima, das vom Atlantischen Ozean beeinflusst wird, die Temperaturen sind warm mit einer durchschnittlichen Luftfeuchtigkeit von 70%. González Byass ist die einzige Weinkellerei in Jeres, die Trauben aus ihren Weinbergen für die Herstellung ihrer Weine verwendet. Pedro Ximenes ist eine weiße Traube, die, sobald sie überreif ist, von der Rebe gepflückt wird. Dann werden sie in einem Prozess namens "soleo" sonnengetrocknet, bei dem sie bis zu zwei Wochen auf Esparto-Matten ausgelegt werden. Während dieser Zeit verliert die Traube etwa 40% ihres Volumens durch Verdunstung und nimmt an Süße zu.