



## Gonzalez Byass Solera 1847 Cream Sherry DO

Angesteckt vom Sherry-Boomseiner Zeit gründete 1835 auch Manuel María González eine Bodega im andalusischen Jerez. Obwohl zunächst als reines Handelshaus konzipiert, kamen schon 1844 die ersten eigenen Reben hinzu, aus denen González nun auch selbst Weine erzeugte. Das Weingut war bald so erfolgreich, dass González 1855 seinen britischen Handelsvertreter Robert Blake Byass zu seinem Geschäftspartner machte und damit den Grundstein zum heute weltweit größten Sherry-Produzenten González Byass legte. Mit Rebbesitz in den besten Lagen von Jerez, in denen die klassischen Sherry-Sorten Palomino und Pedro Ximénez gepflanzt sind, mit dem Erbe einer 170 Jahre alten Weinbautradition und nicht zuletzt mit einem hervorragenden Winzer- und Kellerei-Team, ist der Name González Byass überall in der Welt ein Garant für feinste Sherry-Qualität. 1849 hatte Manuel María González seine Sherry-Hausmarke Tio Pepe kreiert. Der Name war eine Hommage an seinen Onkel José de la Pena (tio = Onkel), der ihn sehr unterstützte und ihm viele Jahre mit Rat und Tat zur Seite stand. Alle Trauben werden nach Rebsorten getrennt gelesen und separat vergoren. Die Weine werden dann auf einen Alkoholgehalt von etwa 17,5 bis 18% vol. aufgespritzt und zu ihrer ersten Reife in die großen 600l-Eichenfässer zweier getrennter Solera-Systeme gespeist: eines für trockenen Sherry Oloroso, eines für Pedro Ximénez. Auf diese Weise können beide Weine ihre jeweils charakteristischen Rebsortenaromen, ihre Komplexität und ihr besonderes Potenzial entfalten. Nach dieser ersten Reifezeit werden beide Sherrysorten behutsam miteinander vermählt und in González? altes Solera 1847 gespeist, in dem sie sich in weiteren fünf Jahren harmonisch vollenden. Das Solera 1847 hatte Manuel María González im Jahr 1847 anlässlich der Geburt seines ersten Sohnes gegründet. Intensives, aromatisches Bouquet mit Noten von Rosinen, Feigen und zartem Eichenholz, Geschmack: vollmundig und weich am Gaumen mit saftiger Süße, feinen Anklängen von Dörripflaumen, Nüssen und eleganter Solera-Eiche, im Finale wunderschöne aromatische Fülle und endlose Länge.

<b>Land</b>	Spanien
<b>Region</b>	Jerez
<b>Rebsorte</b>	Palomino Fino, Pedro Ximenez
<b>Geschmack</b>	süß
<b>Alkoholgehalt</b>	18.0
<b>Säure (Gramm)</b>	4.2
<b>Restzucker (Gramm)</b>	118.0
<b>Verschlussart</b>	Kork
<b>empf. Trinktemperatur</b>	14-18
<b>Füllmenge</b>	0.75
<b>Speisen</b>	Salzige Tapas



## Gonzalez Byass - Spanien - Jerez

Angesteckt vom Sherry-Boom seiner Zeit gründete 1835 auch Manuel María González eine Bodega im andalusischen Jerez. Obwohl zunächst als reines Handelshaus konzipiert, kamen schon 1844 die ersten eigenen Reben hinzu, aus denen González nun auch selbst Weine erzeugte. Das Weingut war bald so erfolgreich, dass González 1855 seinen britischen Handelsvertreter Robert Blake Byass zu seinem Geschäftspartner machte und damit den Grundstein zum heute weltweit größten Sherry-Produzenten González Byass legte. Mit Rebbesitz in den besten Lagen von Jerez, in denen die klassischen Sherry-Sorten Palomino und Pedro Ximénez gepflanzt sind, mit dem Erbe einer 170 Jahre alten Weinbautradition und nicht zuletzt mit einem hervorragenden Winzer- und Kellerei-Team, ist der Name González Byass überall in der Welt ein Garant für feinste Sherry-Qualität. 1849 hatte

Gonzalez Byass Tio Pepe Fino en Rama



Manuel María González seine Sherry-Hausmarke Tio Pepe kreiert. Der Name war eine Hommage an seinen Onkel José de la Peña (tío = Onkel), der ihn sehr unterstützte und ihm viele Jahre mit Rat und Tat zur Seite stand. Alle Trauben werden nach Rebsorten getrennt gelesen und separat vergoren. Die Weine werden dann auf einen Alkoholgehalt von etwa 17,5 bis 18% vol. aufgespritzt und zu ihrer ersten Reife in die großen 600l-Eichenfässer zweier getrennter Solera-Systeme gespeist: eines für trockenere Sherry Oloroso, eines für Pedro Ximénez. Anschließend können beide Weine ihre jeweils charakteristischen Rebsortenaromen, ihre Komplexität und insbesondere Potenzial entfalten. Nach dieser ersten Reifezeit werden beide Sherrysorten behutsam miteinander vermählt

2013er Fina C Gonzalez Altos de Salta 840 gespeist, in dem sie sich in weiteren fünf Jahren harmonisch vollenden. Das Solera 1847 hatte Manuel María González im Jahr 1847 anlässlich der Geburt seines ersten Sohnes gegründet. Intensives, aromatisches Bouquet mit Noten von Rosinen, Feigen und zartem Eichenholz, Geschmack: Vollmundig und weich am Gaumen mit saftiger Süße, feinen Aromen von Dampfnüssen, Nüssen und eleganter Solera-Eiche, im Finale wunderschöne aromatische Fülle und endlose Länge.

8,49 Euro

Liter 22,65 EUR

**Rotwein**  
Der Altos de la Fica wurde aus Petit Verdot und Syrah erzeugt und im Barrique ausgebaut. Der Wein zeigt eine konzentrierte und frische Nase mit Aromen von Himbeeren, Pflaumen



16,99 Euro

Liter 22,65 EUR

Gonzalez Byass Alfonso Oloroso Seco



Oloroso ist der schwerste und kraftvollste Sherry-Stil. Zum einen, weil bereits seine Grundweine aus dem kräftigeren Most der zweiten Pressung, dem mosto de prensa gekeltert werden während fast alle ...

13,99 Euro

Liter 18,65 EUR

Vilarnau Barcelona - Alkoholfreies schäumendes Cava Getränk 0,0



Das Cava-Haus Vilarnau gehört zu Gonzalez Byass. Die Weinberge von Vilarnau befinden sich im Schutz der aufragenden Gebirgskette von Montserrat. Hierdurch profitieren die Reben auch in rund 250 Metern ...

7,99 Euro

Liter 10,65 EUR

Vilarnau Barcelona Rosado Alkoholfreies schäumendes Cava-Getränk 0,0



Das Cava-Haus Vilarnau gehört zu Gonzalez Byass. Die Weinberge von Vilarnau befinden sich im Schutz der aufragenden Gebirgskette von Montserrat. Hierdurch profitieren die Reben auch in rund 250 Metern ...

7,99 Euro

Liter 10,65 EUR

Weitere Weine von Gonzalez Byass finden Sie auf [www.genuss7.de](http://www.genuss7.de)