



Paul Hayoz
Weinhandlung AG



Sherry Tio Pepe fino muy seco

15 Vol.%

Typ	Süsswein
Herkunft	Spanien, Jerez
Produzent	Gonzalez Byass UK Ltd
Ausbau	Alle Trauben für Tio Pepe stammen aus den eigenen Weingärten von González Byass. Nach der Lese werden die Beeren sanft g
Alkoholgehalt	15 %
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00613470

Ausbau

Alle Trauben für Tio Pepe stammen aus den eigenen Weingärten von González Byass. Nach der Lese werden die Beeren sanft gepresst, um so den besonders delikaten „mosto yema“, den Vorlauf zu gewinnen. Diese Moste werden nun traditionell vergoren, die jungen Weine behutsam abgezogen und auf einen Alkoholgehalt von etwa 15% vol. aufgespitzt, bevor man sie für ihre durchschnittlich fünfjährige Reife ins eigene Tio Pepe-Solera speist. In den großen 600l-Eichenfässern bildet der Wein an seiner Oberfläche eine natürliche, etwa 1-2 cm dicke Hefeschicht, die so genannte „Flor“, die ihn während der gesamten Reifezeit luftdicht abschließt, ihn zugleich mit wichtigen Nährstoffen versorgt und ihm sein charakteristisches „Fino-Bouquet“ und die unverwechselbaren, trockenen Aromen verleiht. 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. Heute hat Tio Pepe in über 150 Ländern der Erde seine Liebhaber gefunden und zählt zu den meistverkauften Finos der Welt.

Degustationsnotizen

Der Gonzalez Byass Tio Pepe Palomino Fino hat ein leuchtend helles Gold. Er riecht - einfach unverkennbar Tio Pepe! - fein und elegant mit

Noten von duftigem, frischem Weissbrot und zarten Mandeln. Am Gaumen ist der Gonzalez Byass Tio Pepe Palomino Fino trocken, doch mit lebendiger Frische und aromatischer Fülle im langen Finale.