

# GONZALES BYASS PALOMINO FINO TIO PEPE SHERRY 15° 37.5CL



37.5cl

**Marke**  
Gonzales Byass

**Herkunft Land**  
Spanien

**Herkunft Region**  
Xerez

**Alkoholgehalt**  
15 %

**Herstellungsprozess**

Die Traubenbeeren für den Sherry Palomino Fino Tio Pepe von Gonzales Byass werden nach der Lese sanft gepresst, um so den besonders delikaten Vorlaufmost zu gewinnen. Dieser wird dann traditionell vergoren, die jungen Weine behutsam abgezogen und auf einen Alkoholgehalt von etwa 15% vol. aufgespritet, 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 ( 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.

**11.80**  
(inkl.  
MwSt.)

|                |              |
|----------------|--------------|
| <b>Gewicht</b> | <b>0.7kg</b> |
| <b>Länge</b>   | <b>62mm</b>  |
| <b>Breite</b>  | <b>62mm</b>  |
| <b>Höhe</b>    | <b>261mm</b> |