

Gonzalez Byass sherry PX Nectar 15%0.75l

» Vína



FAMILIA
**GONZALEZ
BYASS**
VINOS Y SPIRITS-1835

EAN

8410023028035

Kód produktu

SHER1510

Bílé dezertní fortifikované víno vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 100% Pedro Ximenez vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Jerez - sladké

Barva antracitová, zářivá, téměř neproniknutelná, s odstíny mahagonu a jodu. Aroma rozinek se míchá s vůněmi exotického dřeva, kávy nebo kakaa. Chuťová struktura je mohutná a současně jemná, hřejivá, rozpínající se a přetrvává na jazyku ještě dlouho po napití. V závěru na patře káva s mlékem.

Odrůdové složení: Pedro Ximénez

Zrání v sudu: 6 měsíců systémem „Solera y Criaderas“

Archivace: Vhodné k archivaci

Sherry z nejlepších hroznů Pedro Ximénez skvěle ladí s kořeněným kari s jehněčím masem nebo želé z mandlového mléka s liči. Díky zrání v malém dřevě je tato sherry obzvláště hustá.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Gonzalez Byass sherry PX Nectar 15%0.75l

» Vína

Popis

Základem silného vína Nectar Pedro Ximenez z Andalusie jsou hrozny odrůdy Pedro Ximénez. Ve vůni tohoto fortifikovaného vína González Byass se objevují nejrůznější druhy sultánek, sušených švestek, sušeného ovoce a ovocného chleba. Jako by to nestačilo, díky zrání v malých dřevěných sudech se přidává perníkové koření, skořice a vanilka. González Byass Nectar Pedro Ximenez nám na patře představuje neuvěřitelně ovocnou chuť, což je samozřejmě dáno jeho zbytkově sladkým chuťovým profilem. Textura tohoto silného sherry je na patře nádherně hutná. Ovocná kyselost Nectar Pedro Ximenez je pozoruhodně mírná a činí toto víno nádherně hladkým. Závěr tohoto velmi vyzrálého fortifikovaného vína z vinařské oblasti Andalusie, přesněji z Jerez DO, nakonec potěší pozoruhodným dozvukem. Toto španělské fortifikované víno si nejlépe vychutnáte při teplotě 15-18 °C. Skvěle se hodí jako doplněk k thajskému okurkovému salátu, pečeným jablkům s jogurtovou omáčkou nebo kokosovo-kefírovému krému. González Byass byl vytvořen v roce 1835 Manuelem Maria Gonzálezem a dodnes zůstává v rukou rodiny, nyní v páté a šesté generaci. Společnost byla založena v Jerez de la Frontera v Andalusii v srdci země Sherry a věnuje se výrobě vysoce kvalitních sherry. Trojúhelník Sherry, který tvoří Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa Maria a Sanlucar de Barrameda, má jedinečné mikroklima ovlivněné okolním Atlantickým oceánem a řekami Guadalquivir a Guadalete. Produkci dominuje odrůda Palomino, podloží je s vysokým obsahem křídý, která je vynikající pro udržení vlhkosti. Tyto půdní podmínky v kombinaci s více než 3 000 hodinami ročního slunečního svitu, čerstvým, vlhkým vánkem ze západu a teplým, suchým vánkem z východu vytvořily dokonalé spojení s odrůdou Palomino, která vytvořila řadu stylů sherry. Všechny sherry zrají podle tradičního systému Solera, kdy se vína míchají v 600litrových sudech z amerického dubu. Mnoho stylů se vyrábí s výraznými znaky v závislosti na tom, zda zrají pod vlivem flor (vrstva přírodních kvasinek) nebo jako oloroso (v kontaktu s kyslíkem). Dnes portfolio zahrnuje širokou škálu sherry včetně Tio Pepe, řady Superior a řady VORS, enologické skvosty zrající více než 30 let.

Hlavní parametry

Značka	González Byass
Druh	dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera
Detail	sladké Sherry z odrůdy Pedro Ximénez
Barva	bílá
Klasifikace původu	D.O. & Denominación de Origen
Odrůda	Pedro Ximénez & PX
Charakter	sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l
Zrání	v dubových sudech
Alkohol ABV	15,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	likérové víno
Složení	odrůdové víno révové s přídavkem pravé brandy - Acquardente
Výrobce	Gonzalez Byass Ltd., Manuel M. González, 12, 11402 Jerez, Španělsko
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.