# Gonzáles Byass „ Néctar ” Sherry de Jerez Pedro Ximenez DO 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry




| | |
|---|---|
| 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, zářívá, 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 Ximenéz
Zrání v sudu: 6 měsíců systémem „Solera y Criaderas""
Archivace: Vhodné k archivaci

Sherry z nejlepších hroznů Pedro Ximenéz 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: | na dotaz do 7 dní |

# Gonzáles Byass „ Néctar ” Sherry de Jerez Pedro Ximenez DO 15% vol. 0.75 l

» Víno » Dezertní víno » Sherry

## 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 křídy, 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 | Gonzáles Byass |
| Druh | dezertní vína Sherry z oblasti Jeréz della Frontera |
| Detail | sladké Sherry z odrůdy Pedro Ximenéz |
| Barva | bílá |
| Odrůda | Pedro Ximenéz & PX |
| Charakter | sladké & Dolce & Doux & zbytkový cukr nad 45 g/l |
| Původ | Andalusie, Jeréz & Xeréz, Španělsko |
| Oblast & obec | Jerez de la Frontera |
| Klasifikace původu | D.O. & Denominazión de Origien |
| Zrání | v dubových sudech |
| Balení | holá lahev |
| Objem | 750 ml |
| Alkohol ABV | 15,00 % |

## LMIV & Doplňkové parametry

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