



## Gonzalez Byass Vermouth La Copa rojo

Aperitif - Wermut

0,75 Liter - Vol 15,5%

Enthält Sulfite

€ 18,33 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 13,75**

**Artikel:** González Byass Vermouth La Copa rojo

**Land:** Spanien

**Region:** Jerez

**Klassifizierung:** D.O. Jerez

**Erzeuger:** Bodegas González Byass

**Rebsorte:** Pedro Ximénez, Palomino Fino

**Alkohol:** 15,5%

**Restzucker:** 141 g/l

**Säure:** 3,3 g/l

**Charakteristik:** Der Sherry- Wermut wird aus Oloroso und Pedro Ximénez bereitet und mit ausgesuchten Kräutern und Gewürzen versetzt. Das Rezept stammt aus dem Jahr 1896. Die Marke La Copa ist sogar noch älter. González Byass hatte den Namen bereits 1884 als eine seiner ersten Marken schützen lassen. Die Neuauflage aus dem 21. Jahrhundert wird getreu der alten Rezeptur bereitet. Sogar das Flaschenetikett ist dem Original nachgebildet, das man neben dem Rezept in den alten Archiven entdeckte.

**Aroma:** Aromen von Gewürzen (Nelken, Zimt, Muskatnuss) und Zitrusfrüchten, neben feinen Anklängen von Engelwurz (Rosmarin, Oregano) und eleganten nussigen Aromen, die an die gereiften Sherrys erinnern.

**Geschmack:** Geschmeidig und elegant, herbsüß, mit feinen Noten von Zitrusfrüchten und Gewürzen (Zimt, Nelken).

**Abgang:** Würzig-aromatisch mit verführerischer Bitternote.

**Serviervorschläge:** Als gut gekühlter Aperitif, pur, mit Soda und/oder auf Eis, für große Cocktail-Klassiker à la Negroni, Manhattan, Dry Martini oder zum Mixen neuer Kreationen.

### Vinifikation

La Copa Vermouth wird nach einem Originalrezept aus dem Jahr 1896 als traditioneller Wermut auf Sherrybasis bereitet. Das heißt, süßer Sherry Oloroso und Pedro Ximénez Sherry aus den alten Soleras der Bodegas González Byass in Jerez werden mit acht ausgewählten Wermutkräutern versetzt. Hauptvoraussetzung für das harmonische Zusammenspiel aller Zutaten ist ihre einwandfreie Qualität. Auf's Gramm genau lässt man sich nicht in die Karten schauen. Immerhin, die Grundzutaten und allgemeinen Hinweise zur Zubereitung gibt das Haus preis:

Beide Sherrys sind geschmacklich süß. Pedro Ximénez ist es ohnehin, dem Oloroso aus Palomino fino verleiht ein Anteil in der Sonne getrockneter Pedro-Ximénez-Trauben den süßen Schmelz. Beide Sherrys reifen außerdem rund neun Jahre im dynamischen Solera-Verfahren in den Kathedralen der Bodegas, bevor man ihnen schließlich die gewünschten Mengen Sherry entnimmt. Beide Sherrys werden dann miteinander vermählt und mit Wermutkraut, Gewürznelken, Orangenschale, Bohnenkraut, Muskatnuss, Zimt, Engelwurz und Chinarinde versetzt, die nun im Sherry mazerieren und ihm nach und nach die charakteristischen, leicht bittersüßen Wermutaromen verleihen.

### Produktdetails

Datenblatt : Gonzalez Byass Vermouth La Copa rojo

**Zutaten/Allergene**

**Allergene:** Sulfite

**Weitere Angaben**

**Ursprungsland:** Spanien

**Unternehmen:** GONZÁLEZ BYASS S.A.

**Anschrift:** Manuel María González, 12, 1140 Jerez de la Frontera Cádiz

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 11.09.2019