



# DIE WHISKYBOTSCHAFT

**DIE WHISKYBOTSCHAFT GMBH**

Schwanenmarkt 2 • 47647 Kerken • Tel. 02833-572257 • Fax 02833-572259 • E-Mail [info@diewhiskybotschaft.de](mailto:info@diewhiskybotschaft.de)

[diewhiskybotschaft.de](http://diewhiskybotschaft.de)



# DIE WHISKYBOTSCHAFT



**DIE WHISKYBOTSCHAFT GMBH**

Schwanenmarkt 2 • 47647 Kerken • Tel. 02833-572257 • Fax 02833-572259 • E-Mail [info@diwhiskybotschaft.de](mailto:info@diwhiskybotschaft.de)

[diwhiskybotschaft.de](http://diwhiskybotschaft.de)



## DIE WHISKYBOTSCHAFT



### Gonzalez Byass Alfonso Oloroso Sherry Seco

**15,90 €**

inkl. MwSt, zzgl. Liefer- und Versandkosten

Artikel-Nr.: Gb-Alfonso-0,75

Herkunftsland: Spanien

Alkoholgehalt: 18

Lieferstatus: 1-3 Tage

Gefärbt: Ja

#### BESCHREIBUNG

### Gonzalez Byass Alfonso Oloroso Sherry Seco

**Tastingnote:**

**Nosing:** vielschichtige Aromen mit nussigem Aroma. Mandeln, Haselnuß, Trüffel und Röstaromen

**Tasting:** Würzig, kräftig, erdig, Nüsse, etwas Vanille

**Abgang:** kurz, kräftig, eichig, trocken

**Trinktemperatur:** 8° C

**Rebsorte:** 100% Pedro Ximenez

**Restsüße:** 4 g/l

**Säuregehalt:** 5 g/l

Passend als Apiritif oder an warmen Sommertagen.

**Was versteht man unter Sherry?**

Sherry ist ein spanischer Süß- bzw. Likörwein, der in der andalusischen Provinz Cadiz gekeltert wird. Nur Weine, die aus diesem sogenannten Sherry-Dreieck stammen, dürfen sich Sherry nennen. Dieses flach- hügelige Weingebiet ist ca.11.000 Hektar groß und wird durch folgende Städte eingegrenzt:

- Jerez de la Frontera
- Puerto de Santa Maria
- Sanlucar de Barrameda

Das Klima der Region ist mediterran mit fast 300 Tagen Sonnenschein pro Jahr- eine perfekt Zeit, in der die Trauben auf den mineralhaltigen, Kalksteinböden ( Albariza genannt) reifen können.

#### Sherry Herstellung

Grundsätzlich werden zur Sherry-Herstellung drei Rebsorten verwendet:



## DIE WHISKYBOTSCHAFT

---

- Palomino Fino
- Pedro Ximénez
- Moscatel

Die Trauben dieser Rebsorten werden zu einem trockenen Weißwein vergoren. Im Anschluß daran wird der Alkoholgehalt künstlich mit Branntwein auf 16% vol.aufgespritet. Durch natürliche Fermentation ist dieser Alkoholgehalt kaum zu erreichen.

Im Anschluß daran kommt der Sherry-Wein in amerikanische Eichenholzfässer, die in 3 Reihen übereinanderliegen. Auf diese Weise reift er nach dem sogenannten

### **Solera-Verfahren:**

In der untersten Fass-Reihe – der Solera – befinden sich die am längsten gelagerten, ältesten Sherrys. Dies ist auch der Sherry, der in der Regel abgefüllt und angeboten wird. Die nächst jüngeren Sherrys liegen in den Fass-Reihen darüber, diese werden Criaderas genannt. Wichtig ist, dass keine Fassreihe mehr als 60% Inhalt verlieren darf. Ist dies der Fall, wird in der obersten Reihe nachgefüllt.

Diese Solera-Lagerung ermöglicht die Produktion von süßen bis trockenen Sherrys mit einer immer gleichbleibenden Qualität und Geschmack.



## DIE WHISKYBOTSCHAFT



### Gonzalez Byass Apostoles Palo Cortado Sherry 30 Jahre VORS

**29,90 €**

inkl. MwSt, zzgl. Liefer- und Versandkosten

Artikel-Nr.: apostoles-0,375

Herkunftsland: Spanien  
Alkoholgehalt: 20

Lieferstatus: 1-3 Tage  
Gefärbt: Ja

#### BESCHREIBUNG

### Gonzalez Byass Apostoles Palo Cortado Sherry 30 Jahre VORS

**Tastingnote:**

**Nosing:** elegantes, vielschichtiges Bouquet. Intensiv fruchtig, Röstaromen, gewachtes Mahaghoni

**Tasting:** elegant, angenehm süß, kräftig, Kaffee, Karamell, Rosinen, sehr komplexe Struktur

**Abgang:** lang, elegant, komplex

**Trinktemperatur:** 8° C

**Rebsorte:** Palo Cortado mit 13% Pedro Ximenez

**Restsüße:** 50 g/l

**Säuregehalt:** 6,2 g/l

Eleganter Dessertwein für besondere Anlässe. Nur limitiert zu bekommen.

**Was versteht man unter Sherry?**

Sherry ist ein spanischer Süß- bzw. Likörwein, der in der andalusischen Provinz Cadiz gekeltert wird. Nur Weine, die aus diesem sogenannten Sherry-Dreieck stammen, dürfen sich Sherry nennen. Dieses flach- hügelige Weingebiet ist ca.11.000 Hektar groß und wird durch folgende Städte eingegrenzt:

- Jerez de la Frontera
- Puerto de Santa Maria
- Sanlucar de Barrameda

Das Klima der Region ist mediterran mit fast 300 Tagen Sonnenschein pro Jahr- eine perfekt Zeit, in der die Trauben auf den mineralhaltigen, Kalksteinböden ( Albariza genannt) reifen können.

#### Sherry Herstellung

Grundsätzlich werden zur Sherry-Herstellung drei Rebsorten verwendet:



## DIE WHISKYBOTSCHAFT

---

- Palomino Fino
- Pedro Ximénez
- Moscatel

Die Trauben dieser Rebsorten werden zu einem trockenen Weißwein vergoren. Im Anschluß daran wird der Alkoholgehalt künstlich mit Branntwein auf 16% vol.aufgespritet. Durch natürliche Fermentation ist dieser Alkoholgehalt kaum zu erreichen.

Im Anschluß daran kommt der Sherry-Wein in amerikanische Eichenholzfässer, die in 3 Reihen übereinanderliegen. Auf diese Weise reift er nach dem sogenannten

### **Solera-Verfahren:**

In der untersten Fass-Reihe – der Solera – befinden sich die am längsten gelagerten, ältesten Sherrys. Dies ist auch der Sherry, der in der Regel abgefüllt und angeboten wird. Die nächst jüngeren Sherrys liegen in den Fass-Reihen darüber, diese werden Criaderas genannt. Wichtig ist, dass keine Fassreihe mehr als 60% Inhalt verlieren darf. Ist dies der Fall, wird in der obersten Reihe nachgefüllt.

Diese Solera-Lagerung ermöglicht die Produktion von süßen bis trockenen Sherrys mit einer immer gleichbleibenden Qualität und Geschmack.



## DIE WHISKYBOTSCHAFT



### Gonzalez Byass Matusalem Oloroso Sherry 30 Jahre VORS

**29,90 €**

inkl. MwSt, zzgl. Liefer- und Versandkosten

Artikel-Nr.: GB-matusa-0,375

Herkunftsland: Spanien  
Alkoholgehalt: 20,5

Lieferstatus: 1-3 Tage  
Gefärbt: Ja

#### BESCHREIBUNG

### Gonzalez Byass Matusalem Oloroso Sherry 30 Jahre VORS

**Tastingnote:**

**Nosing:** elegantes, vielschichtiges Bouquet. Feigen, Datteln, Rosinen, antikes Holz

**Tasting:** elegant, edelsüß, Karamell, Rosinen, sehr komplexe Struktur, samtig-cremig auf der Zunge

**Abgang:** lang, elegant, komplex

**Trinktemperatur:** 8° C

**Rebsorte:** 25% Pedro Ximenez

**Restsüße:** 130 g/l

**Säuregehalt:** 4 g/l

Eleganter Dessertwein für besondere Anlässe. Nur limitiert zu bekommen.

**Was versteht man unter Sherry?**

Sherry ist ein spanischer Süß- bzw. Likörwein, der in der andalusischen Provinz Cadiz gekeltert wird. Nur Weine, die aus diesem sogenannten Sherry-Dreieck stammen, dürfen sich Sherry nennen. Dieses flach- hügelige Weingebiet ist ca. 11.000 Hektar groß und wird durch folgende Städte eingegrenzt:

- Jerez de la Frontera
- Puerto de Santa Maria
- Sanlucar de Barrameda

Das Klima der Region ist mediterran mit fast 300 Tagen Sonnenschein pro Jahr- eine perfekt Zeit, in der die Trauben auf den mineralhaltigen, Kalksteinböden ( Albariza genannt) reifen können.

#### Sherry Herstellung

Grundsätzlich werden zur Sherry-Herstellung drei Rebsorten verwendet:



## DIE WHISKYBOTSCHAFT

---

- Palomino Fino
- Pedro Ximénez
- Moscatel

Die Trauben dieser Rebsorten werden zu einem trockenen Weißwein vergoren. Im Anschluß daran wird der Alkoholgehalt künstlich mit Branntwein auf 16% vol.aufgespritet. Durch natürliche Fermentation ist dieser Alkoholgehalt kaum zu erreichen.

Im Anschluß daran kommt der Sherry-Wein in amerikanische Eichenholzfässer, die in 3 Reihen übereinanderliegen. Auf diese Weise reift er nach dem sogenannten

### **Solera-Verfahren:**

In der untersten Fass-Reihe – der Solera – befinden sich die am längsten gelagerten, ältesten Sherrys. Dies ist auch der Sherry, der in der Regel abgefüllt und angeboten wird. Die nächst jüngeren Sherrys liegen in den Fass-Reihen darüber, diese werden Criaderas genannt. Wichtig ist, dass keine Fassreihe mehr als 60% Inhalt verlieren darf. Ist dies der Fall, wird in der obersten Reihe nachgefüllt.

Diese Solera-Lagerung ermöglicht die Produktion von süßen bis trockenen Sherrys mit einer immer gleichbleibenden Qualität und Geschmack.





## DIE WHISKYBOTSCHAFT



### Gonzalez Byass Nectar Pedro Ximenez Sherry

**15,90 €**

inkl. MwSt, zzgl. Liefer- und Versandkosten

Artikel-Nr.: Gb-Nectar-0,75

Herkunftsland: Spanien

Alkoholgehalt: 15

Lieferstatus: 1-3 Tage

Gefärbt: Ja

#### BESCHREIBUNG

### Gonzalez Byass Nectar Pedro Ximenez Sherry

**Tastingnote:**

**Nosing:** Rosinen Feigen, Datteln, Ebenholz, Wachs

**Tasting:** Würzig, kräftig, Datteln, Feigen, ölig, dichte Konsistenz, Sirup

**Abgang:** Mittellang, kräftig, etwas Lackritz

**Trinktemperatur:** 8° C

**Rebsorte:** 100% Pedro Ximenez

**Restsüße:** 370 g/l

**Säuregehalt:** 2,9 g/l

Schöner Dessertwein.

**Was versteht man unter Sherry?**

Sherry ist ein spanischer Süß- bzw. Likörwein, der in der andalusischen Provinz Cadiz gekeltert wird. Nur Weine, die aus diesem sogenannten Sherry-Dreieck stammen, dürfen sich Sherry nennen. Dieses flach- hügelige Weingebiet ist ca.11.000 Hektar groß und wird durch folgende Städte eingegrenzt:

- Jerez de la Frontera
- Puerto de Santa Maria
- Sanlucar de Barrameda

Das Klima der Region ist mediterran mit fast 300 Tagen Sonnenschein pro Jahr- eine perfekt Zeit, in der die Trauben auf den mineralhaltigen, Kalksteinböden ( Albariza genannt) reifen können.

#### Sherry Herstellung

Grundsätzlich werden zur Sherry-Herstellung drei Rebsorten verwendet:



## DIE WHISKYBOTSCHAFT

---

- Palomino Fino
- Pedro Ximénez
- Moscatel

Die Trauben dieser Rebsorten werden zu einem trockenen Weißwein vergoren. Im Anschluß daran wird der Alkoholgehalt künstlich mit Branntwein auf 16% vol.aufgespritet. Durch natürliche Fermentation ist dieser Alkoholgehalt kaum zu erreichen.

Im Anschluß daran kommt der Sherry-Wein in amerikanische Eichenholzfässer, die in 3 Reihen übereinanderliegen. Auf diese Weise reift er nach dem sogenannten

### **Solera-Verfahren:**

In der untersten Fass-Reihe – der Solera – befinden sich die am längsten gelagerten, ältesten Sherrys. Dies ist auch der Sherry, der in der Regel abgefüllt und angeboten wird. Die nächst jüngeren Sherrys liegen in den Fass-Reihen darüber, diese werden Criaderas genannt. Wichtig ist, dass keine Fassreihe mehr als 60% Inhalt verlieren darf. Ist dies der Fall, wird in der obersten Reihe nachgefüllt.

Diese Solera-Lagerung ermöglicht die Produktion von süßen bis trockenen Sherrys mit einer immer gleichbleibenden Qualität und Geschmack.



## DIE WHISKYBOTSCHAFT



### Gonzalez Byass Noe Pedro Ximenez Sherry 30 Jahre VORS

**35,90 €**

inkl. Mwst, zzgl. Liefer- und Versandkosten

Artikel-Nr.: Gb-Noe-0,375

Herkunftsland: Spanien

Alkoholgehalt: 15,5

Lieferstatus: 1-3 Tage

Gefärbt: Ja

#### BESCHREIBUNG

### Gonzalez Byass Noe Pedro Ximenez Sherry 30 Jahre VORS

**Tastingnote:**

**Nosing:** elegantes, vielschichtiges Bouquet. Rosinen Feigen, Datteln, Ebenholz, Wachs, Lackritz, Kaffee

**Tasting:** ölig süß, kräftig, Datteln, Feigen, ölig, dichte Konsistenz, Sirup, sehr komplexe Struktur

**Abgang:** lang, kräftig, komplex

**Trinktemperatur:** 8° C

**Rebsorte:** 100% Pedro Ximenez

**Restsüße:** 400 g/l

**Säuregehalt:** 5,3 g/l

Eleganter Dessertwein für besondere Anlässe. Nur limitiert zu bekommen.

**Was versteht man unter Sherry?**

Sherry ist ein spanischer Süß- bzw. Likörwein, der in der andalusischen Provinz Cadiz gekeltert wird. Nur Weine, die aus diesem sogenannten Sherry-Dreieck stammen, dürfen sich Sherry nennen. Dieses flach- hügelige Weingebiet ist ca.11.000 Hektar groß und wird durch folgende Städte eingegrenzt:

- Jerez de la Frontera
- Puerto de Santa Maria
- Sanlucar de Barrameda

Das Klima der Region ist mediterran mit fast 300 Tagen Sonnenschein pro Jahr- eine perfekt Zeit, in der die Trauben auf den mineralhaltigen, Kalksteinböden ( Albariza genannt) reifen können.

#### Sherry Herstellung

Grundsätzlich werden zur Sherry-Herstellung drei Rebsorten verwendet:



## DIE WHISKYBOTSCHAFT

---

- Palomino Fino
- Pedro Ximénez
- Moscatel

Die Trauben dieser Rebsorten werden zu einem trockenen Weißwein vergoren. Im Anschluß daran wird der Alkoholgehalt künstlich mit Branntwein auf 16% vol.aufgespritet. Durch natürliche Fermentation ist dieser Alkoholgehalt kaum zu erreichen.

Im Anschluß daran kommt der Sherry-Wein in amerikanische Eichenholzfässer, die in 3 Reihen übereinanderliegen. Auf diese Weise reift er nach dem sogenannten

### **Solera-Verfahren:**

In der untersten Fass-Reihe – der Solera – befinden sich die am längsten gelagerten, ältesten Sherrys. Dies ist auch der Sherry, der in der Regel abgefüllt und angeboten wird. Die nächst jüngeren Sherrys liegen in den Fass-Reihen darüber, diese werden Criaderas genannt. Wichtig ist, dass keine Fassreihe mehr als 60% Inhalt verlieren darf. Ist dies der Fall, wird in der obersten Reihe nachgefüllt.

Diese Solera-Lagerung ermöglicht die Produktion von süßen bis trockenen Sherrys mit einer immer gleichbleibenden Qualität und Geschmack.



## DIE WHISKYBOTSCHAFT



### Gonzalez Byass Solera 1847 Cream Sherry

**12,90 €**

inkl. MwSt, zzgl. Liefer- und Versandkosten

Artikel-Nr.: GBS-cream-0,7

Herkunftsland: Spanien

Alkoholgehalt: 18

Lieferstatus: 1-3 Tage

Gefärbt: Ja

#### BESCHREIBUNG

### Gonzalez Byass Solera 1847 Cream Sherry

**Tastingnote:**

**Nosing:** floral, fruchtig, Rosinen Feigen und Eiche, Zedernholz

**Tasting:** Würzig, Waldhonig, Datteln, Feigen, ölig, Dörripflaumen, nussig

**Abgang:** Mittellang, aromatisch

**Trinktemperatur:** 8° C

**Rebsorte:** 25% Pedro Ximenez

**Restsüße:** 118 g/l

**Säuregehalt:** 4.2 g/l

**Was versteht man unter Sherry?**

Sherry ist ein spanischer Süß- bzw. Likörwein, der in der andalusischen Provinz Cadiz gekeltert wird. Nur Weine, die aus diesem sogenannten Sherry-Dreieck stammen, dürfen sich Sherry nennen. Dieses flach- hügelige Weingebiet ist ca.11.000 Hektar groß und wird durch folgende Städte eingegrenzt:

- Jerez de la Frontera
- Puerto de Santa Maria
- Sanlucar de Barrameda

Das Klima der Region ist mediterran mit fast 300 Tagen Sonnenschein pro Jahr- eine perfekt Zeit, in der die Trauben auf den mineralhaltigen, Kalksteinböden ( Albariza genannt) reifen können.

#### Sherry Herstellung

Grundsätzlich werden zur Sherry-Herstellung drei Rebsorten verwendet:



## DIE WHISKYBOTSCHAFT

---

- Palomino Fino
- Pedro Ximénez
- Moscatel

Die Trauben dieser Rebsorten werden zu einem trockenen Weißwein vergoren. Im Anschluß daran wird der Alkoholgehalt künstlich mit Branntwein auf 16% vol.aufgespritet. Durch natürliche Fermentation ist dieser Alkoholgehalt kaum zu erreichen.

Im Anschluß daran kommt der Sherry-Wein in amerikanische Eichenholzfässer, die in 3 Reihen übereinanderliegen. Auf diese Weise reift er nach dem sogenannten

### **Solera-Verfahren:**

In der untersten Fass-Reihe – der Solera – befinden sich die am längsten gelagerten, ältesten Sherrys. Dies ist auch der Sherry, der in der Regel abgefüllt und angeboten wird. Die nächst jüngeren Sherrys liegen in den Fass-Reihen darüber, diese werden Criaderas genannt. Wichtig ist, dass keine Fassreihe mehr als 60% Inhalt verlieren darf. Ist dies der Fall, wird in der obersten Reihe nachgefüllt.

Diese Solera-Lagerung ermöglicht die Produktion von süßen bis trockenen Sherrys mit einer immer gleichbleibenden Qualität und Geschmack.



## DIE WHISKYBOTSCHAFT



### Tio Pepe fino en Rama by Gonzalez Byass Sherry-trocken

**6,90 €**

inkl. MwSt, zzgl. Liefer- und Versandkosten

Artikel-Nr.: Tiopep-0,375

Herkunftsland: Spanien

Alkoholgehalt: 15

Lieferstatus: 1-3 Tage

Gefärbt: Ja

#### BESCHREIBUNG

### Tio Pepe fino en Rama by Gonzalez Byass Sherry

**Tastingnote:**

**Nosing:** fruchtig, mineralisch, Toastbrot, Hefe, Liebstöckel, Mandeln, Wachs

**Tasting:** Mandeln, Nüsse, ein Hauch von Salz, malzig, fruchtig, mineralisch

**Abgang:** fein und frisch

**Trinktemperatur:** 8-12° C

**Rebsorte:** Palmino Fino

**Restsüße:** 4 g/l

**Säuregehalt:** 1 g/l

Sherry auf der Hefe, ungefiltert. Trübungen sind deswegen möglich.

**Was versteht man unter Sherry?**

Sherry ist ein spanischer Süß- bzw. Likörwein, der in der andalusischen Provinz Cadiz gekeltert wird. Nur Weine, die aus diesem sogenannten Sherry-Dreieck stammen, dürfen sich Sherry nennen. Dieses flach- hügelige Weingebiet ist ca.11.000 Hektar groß und wird durch folgende Städte eingegrenzt:

- Jerez de la Frontera
- Puerto de Santa Maria
- Sanlucar de Barrameda

Das Klima der Region ist mediterran mit fast 300 Tagen Sonnenschein pro Jahr- eine perfekt Zeit, in der die Trauben auf den mineralhaltigen, Kalksteinböden ( Albariza genannt) reifen können.

#### Sherry Herstellung

Grundsätzlich werden zur Sherry-Herstellung drei Rebsorten verwendet:



## DIE WHISKYBOTSCHAFT

---

- Palomino Fino
- Pedro Ximénez
- Moscatel

Die Trauben dieser Rebsorten werden zu einem trockenen Weißwein vergoren. Im Anschluß daran wird der Alkoholgehalt künstlich mit Branntwein auf 16% vol.aufgespritet. Durch natürliche Fermentation ist dieser Alkoholgehalt kaum zu erreichen.

Im Anschluß daran kommt der Sherry-Wein in amerikanische Eichenholzfässer, die in 3 Reihen übereinanderliegen. Auf diese Weise reift er nach dem sogenannten

### **Solera-Verfahren:**

In der untersten Fass-Reihe – der Solera – befinden sich die am längsten gelagerten, ältesten Sherrys. Dies ist auch der Sherry, der in der Regel abgefüllt und angeboten wird. Die nächst jüngeren Sherrys liegen in den Fass-Reihen darüber, diese werden Criaderas genannt. Wichtig ist, dass keine Fassreihe mehr als 60% Inhalt verlieren darf. Ist dies der Fall, wird in der obersten Reihe nachgefüllt.

Diese Solera-Lagerung ermöglicht die Produktion von süßen bis trockenen Sherrys mit einer immer gleichbleibenden Qualität und Geschmack.