

# Gonzalez Byass S.A. Tio Pepe Extra Dry Sherry Jerez Xeres Palomino Fino

*González Byass*  
Desde 1835  
Familia de Vino



<b>Art.-Nr.:</b>	400532
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	15 %
<b>Anbauregion:</b>	Jerez
<b>Farbe:</b>	Weiß
<b>Rebsorten:</b>	Palomino Fino
<b>Restzucker:</b>	1,000 g/l
<b>Säure:</b>	3,600 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	10
<b>EAN:</b>	8410023000031

## Preise

**Flasche 10,90 €** brutto

Preis pro Liter: 14,53 €

UVP: 11,90€ **-8%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

15% vol, hellgoldene Farbe, zartes und charakteristisches Flor-Bukett, an Mandelaroma erinnernd, feiner, fruchtiger, trockener Geschmack. Sehr frischer Sherry, der an Weißwein erinnert. Tio Pepe wird 5 Jahre im Solera-System ausgebaut und lagert bis zur Abfüllung in Fässern. Abfüllung erfolgt erst auf Bestellung. I. W. & S. C 2000 und 1999 Bronze; 1998 und 1997 Gold; 1996 und 1995 Silber; I. W. C. 2000 prämiert; 1999 Gold; 1997 Bronze; 1996 Silber; 1994 Bronze. &#039;Gonz lez Byass Bodega des Jahrhunderts!&#039; Ende 1999 von &#039;SIBARITAS&#039; (span. für Gourmets) verliehener Titel (Sibaritas-Auszeichnungen sind die prestigereichsten Spaniens; I.W.C. 2000: Len Evans Trophy an Mauricio Gonz lez, Vize-Präsident von Gonz lez Byass; 1992 und 1991 Likörweinerzeuger des Jahres Als Apéritif oder als Begleiter zu Vorspeisen (Oliven, Nüssen, Käse etc.) und allen Fischgerichten. Tio Pepe nach dem Öffnen kühl stellen und innerhalb von vier Wochen verbrauchen. Trinktemperatur: 8-10°C

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

