



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

638234

VORS Matusalem Sherry 20,5% vol

Gonzalez Byass

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Große Reifekunst
	Geschmacksrichtung	süß
	Leitaromen	Walnuss · Kaffee · Orange
	Speise oder Anlassempfehlung	Intensiver Blauschimmelkäse, Edelbitterschokoladenmousse, Foie Gras
Alkohol	18 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	
Enthält:	Sulfite	

30 Jahre gereifter Oloroso mit opulenter Süße.

Matusalem verbindet intensive Süße mit der faszinierenden Tiefe von mehr als 30 Jahren Reife. Oloroso und Pedro Ximénez reifen zunächst getrennt und anschließend gemeinsam weiter. So entsteht ein vielschichtiger VORS mit Karamell, Walnuss, Kaffee und Orangenschale. Kraftvoll und süß, zugleich geprägt von langer oxidativer Reife: ein außergewöhnlicher Sherry für den großen Genuss nach dem Essen

Land	Spanien Mit einer Wein-Anbaufläche von 1,2 Millionen ha ist Spanien das größte Weinland der Welt. Allerdings liegt das Land aufgrund des geringen Hektarertrages (durchschnittlich 20 hl / ha) in der Weinproduktion weit hinter Ländern mit weniger Anbaufläche, wie Frankreich und Italien. Hauptgrund für die niedrigen Hektar-Erträge ist das trockene, heiße Klima und die geringe Niederschlagsmenge. Die Weinbaugebiete sind über ganz Spanien verteilt. 35 Weingebiete mit zusammen 1 Million ha Rebfläche gehören der kontrollierten Ursprungsbezeichnung "Denominación de Origen (DO)" an.
Region	Jerez Rund um die südspanische Stadt Jerez entsteht ein außergewöhnlicher Wein. Boden und ein besonderes Klima schaffen auf ca. 10.000 Hektar Rebfläche beste Bedingungen. Viel Sonne (300 Tage Sonnenschein pro Jahr und), hohe Temperaturen (zwischen 4 und 40 Grad Celsius) "Poniente", ein erfrischender, feuchter Wind vom Atlantik, prägen es während der Vegetationszeit, wogegen es im Winter viel regnet.
Erzeuger	Gonzalez Byass González Byass ist ein traditionsreiches Familienunternehmen aus Jerez de la Frontera in Spanien. Seit 1835 steht das Weingut für hochwertige Sherrys und charakterstarke Brandys, die spanische Herkunft, Handwerkskunst und Genuss vereinen.
Rebsorten	75% Palomino Fino 25% Pedro Ximenez
Zutaten	Palomino and Pedro Ximénez grapes, Wine alcohol, Calcium sulphate E-516, Tartaric acid E-334, Caramel colour E-150 d, Sulfur dioxide E-220

Stand 22.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Nährwertangaben/Durchschnittlicher Gehalt

Brennwert in kJ pro 100ml	617
Brennwert in kcal pro 100ml	147
Kohlenhydrate in g pro 100ml	12
davon Zucker in g pro 100ml	12

Stand 22.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de