



Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO, Álvaro Domecq

Herrlicher Einstieg in die Welt der Rebsorte Pedro Ximénez

Beschreibung:

Traditionell werden die Trauben der Rebsorte Pedro Ximénez nach der Ernte zum Trocknen in der Sonne gelagert, bis sie etwa die Hälfte ihres Gewichts verloren haben – auf diese Weise verdichten sich die Aromen und der Zuckergehalt in den Beeren enorm. Nach der Gärung sorgt eine fünfjährige Reifung im Holzfass für eine delikate Würze und die aromatische Verfeinerung dieses zugänglichen und äußerst ausdrucksstarken PX-Sherrys von Álvaro Domecq. Mit seinem ausgeprägten Duft nach Rosinen, seiner cremig-dichten und geschmeidig-weichen Textur sowie seiner karamellartigen Süße ist der Pedro Ximénez Viña 98 auch pur ein absoluter Hochgenuss, der sich zudem wunderbar als Begleiter zu Desserts wie Vanilleeis, Gebäck oder Bitterschokolade eignet.

Degustationsnotiz:

Bernsteinfarben mit braunen und goldenen Reflexen. In der betörenden Nase mit intensivem Duft von getrockneten Aprikosen, Datteln und Feigen, dahinter vielschichtige Nuancen von Honig, Nougat, Kaffee, Vanille und Holz. Im Ansatz dicht, vollmundig und rund, mit dem konzentriertem Geschmack von Rosinen und Karamell. Verspielt und mächtig süß am Gaumen, harmonisch und geschmeidig im Abgang, der mit eindrucksvoller Länge auf getrockneten Früchten ausklingt.

Passt zu:

Während trockene Sherrys wie Fino, Manzanilla oder Amontillado ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Jamon oder Manchego-Käse passen, schmecken süße Sherrys aus Pedro Ximenez-Trauben himmlisch mit Vanilleeis, Crème Brûlée oder Crème Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und Roquefort.

Servierempfehlung:

Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.

Herkunftsland:	Spanien
Subregion:	Jerez
Produzent:	Álvaro Domecq
Ausbau:	43 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Pedro Ximénez
Artikelnummer:	12002--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Spanien
Ratings:	Score 18.5/20, Guía Peñín 90/100
Rebsorte(n):	100% Pedro Ximénez
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Ausbau:	43 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Unterschiedliche Stile erfordern unterschiedliche Temperaturen: Fino/Manzanilla: 6 bis 8°C, Amontillado: 12 bis 14°C, Pedro Ximénez: 12 bis 14°C. Servieren Sie junge Portweine bei 14 bis 16 °C und reife Portweine bei 16 bis 18 °C Grad.