Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO, Álvaro Domecq

Eine PX-Rarität, von der nur 1000 Flaschen produziert wurden

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 konzentrieren sich die Aromen und der Zuckergehalt in den Beeren enorm. Anschließend an die Gärung sorgt eine dreißigjährige (!) Veredelung im Holzfass nach dem klassischen Solera-Criadera-System nicht nur für eine atemberaubende aromatische Komplexität, sondern auch für die Entwicklung eines außergewöhnlich geschmeidigen Mundgefühls. Mit seiner cremigen Dichte und seiner faszinierenden Süße ist dieser rare Pedro Ximénez von Álvaro Domecq ein Meditationswein par excellence und ein grandioser Begleiter zu pikantem Blauschimmelkäse wie Gorgonzola, Roquefort oder Stilton, dunkler Schokolade oder klassischen Vanille-Desserts wie Crème Caramel und Crème Brûlée.

Degustationsnotiz:
In fast undurchdringlich tiefem Mahagonibraun mit eleganten kupferfarbenen und feinen goldenen Reflexen präsentiert sich dieser Pedro Ximénez schon optisch höchst eindrucksvoll, mit hoher Viskosität und faszinierender Konzentration. Im Duft äußerst vielschichtig und komplex, balsamische Noten und edle Würze aus dem Holzfass ergänzen sich perfekt mit Mokka, Buttercreme und Karamell sowie feinen Nuancen von dunkler Schokolade, gebrannten Mandeln und eingelegten Kirschen. Am Gaumen schmelzig und rund, warm und samtig, mit voluminöser Süße und fein ziselierter Säure sowie dem intensiven Geschmack von getrockneten Früchten, der bis ins Finish anhält und mit Aromen von Datteln, Feigen und Rosinen noch lange nachklingt.

Passt zu:
Portwein passt ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Tortilla, Jamon oder Manchego-Käse und der süsse Pedro Ximenez schmeckt himmlisch mit Mövenpick-Vanilleglace.Port harmoniert besonders mit Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort.

Servierempfehlung:
Sherry mit ca. 8-10 Grad.Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Herkunftsland:	Spanien
Region:	Andalusien
Subregion:	Jerez
Bewertung(en):	Parker 90/100
Alkoholgehalt:	17.0 %
Artikelnummer:	12004--

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Parker 90/100
Alkoholgehalt:	17.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad.Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de