



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:

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):	Guía Peñín 90/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Artikelnummer:	12002--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Spanien
Bewertung(en):	Guía Peñín 90/100
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.