



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 Caramel. 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 Vanilleglace, Cremè Brûlée oder Cremè Caramel. Ob Tawny, LBV oder Vintage – Portweine harmonieren besonders gut mit Schokoladendesserts oder mit Blauschimmelkäsen wie Stilton und 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
Produzent:	Álvaro Domecq
Bewertung(en):	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	
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, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Sherry mit ca. 8-10 Grad. Jungen Port mit 14-16 Grad und reifen Port mit 16-18 Grad servieren.