



Sherry Pedro Ximénez

Bodegas Barbadillo

Tiefes Mahagoni. Wunderschöne Nase nach Kaffee, Pflaumenkompott, Nougatpralinen und überreifen Datteln duftend. Betörende Süsse und trotzdem frisch wirkend. Ein Gaumenfüllender Pedro Ximenez der perfekt zu Schokoladenkuchen oder einer Zigarre passt! Tipp: Unbedingt leicht gekühlt geniessen!

Bewertung: Score 17/20

Herstellung: Die Trauben werden reif geerntet und während 15 bis 20 Tage sonnengetrocknet.

Service: Sherry mit ca. 8-10 Grad, junger Port mit 14-16 Grad und reifer Port mit 16-18 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.

Traubensorte(n): Pedro Ximénez

Alkoholgehalt: 19.0%

Herkunftsland: Spanien

Region: Andalusien

Winzer: Antonio Barbadillo S.A.

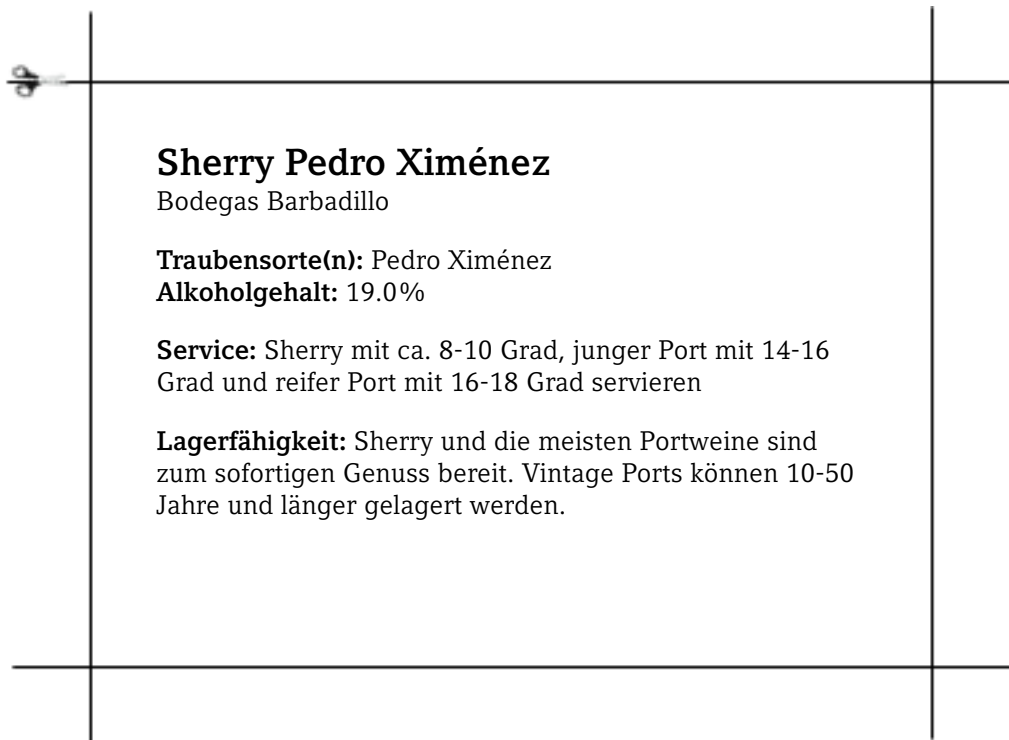
Weintyp: Sherry und Port

Passt zu: Sherry passt ausgezeichnet zu Tapas wie Oliven, Tortilla, Jamon oder Manchego-Käse und der süsse Pedro Ximenez schmeckt himmlisch mit Mövenpick-Vanilleglace. Wer Port noch nicht kennt, sollte mit dem LBV beginnen. Die Steigerung ist der Vintage Port, der wie ein Rotwein gelagert und vor dem Genuss dekantiert wird. Port harmoniert besonders mit Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort. Ein frischer LBV kann durchaus auch zum Aperitif getrunken werden. Übrigens Portwein wird von Zigarrenliebhabern sehr geschätzt.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



Sherry Pedro Ximénez
Bodegas Barbadillo

Traubensorte(n): Pedro Ximénez
Alkoholgehalt: 19.0%

Service: Sherry mit ca. 8-10 Grad, junger Port mit 14-16 Grad und reifer Port mit 16-18 Grad servieren

Lagerfähigkeit: Sherry und die meisten Portweine sind zum sofortigen Genuss bereit. Vintage Ports können 10-50 Jahre und länger gelagert werden.