



Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO, Álvaro Domecq

Une merveilleuse introduction au monde du cépage Pedro Ximénez

Beschreibung:

Traditionnellement, après la récolte, les raisins du cépage Pedro Ximénez sont séchés au soleil jusqu'à ce qu'ils aient perdu environ la moitié de leur poids, ce qui permet de concentrer considérablement les arômes et la teneur en sucre des baies. Après la fermentation, un vieillissement de cinq ans en fûts de bois confère une saveur délicate et un raffinement aromatique à ce sherry PX accessible et extrêmement expressif d'Álvaro Domecq. Avec son parfum prononcé de raisins secs, sa texture crémeuse, dense et onctueuse, ainsi que sa douceur caramel, le Pedro Ximénez Viña 98 est un véritable délice à déguster pur, qui accompagne à merveille les desserts tels que la glace à la vanille, les pâtisseries ou le chocolat noir.

Degustationsnotiz:

Ambré avec de délicats reflets bruns et dorés. Nez envoûtant aux notes intenses d'abricots secs, de dattes et de figues, sur des nuances complexes de miel, de nougat, de café, de vanille et de bois. L'attaque est dense, corsée et ronde, avec des arômes concentrés de raisins secs et de caramel. Exubérant et extrêmement sucré en bouche, harmonieux et souple dans la finale de fruits secs d'une longueur impressionnante.

Accompagne idéalement:

Alors que les sherrys secs comme le Fino, le Manzanilla ou l'Amontillado se marient parfaitement avec des tapas comme les olives, le jambon ou le fromage Manchego, les sherrys doux issus de raisins Pedro Ximenez sont divins avec la glace à la vanille, la crème brûlée ou le caramel. Qu'ils soient Tawny, LBV ou Vintage, les portos s'harmonisent particulièrement bien avec les desserts au chocolat ou avec les fromages bleus comme le Stilton et le Roquefort.

Servierempfehlung:

Le Sherry entre 8 et 10 degrés.

Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.

Pays d'origine: Espagne

Sous-région: Jer

Produzent: Álvaro Domecq

Elevage: 43 Mois en Barrique

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 100% Pedro Ximénez

Artikelnummer: 12002--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez Viña 98

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Espagne
Notation:	Guía Peñín 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pedro Ximénez
Elevage:	43 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
Servier:	Le Sherry entre 8 et 10 degrés. Les Porto jeunes entre 14 et 16 degrés, les Porto plus vieux entre 16 et 18 degrés.