



Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO, Álvaro Domecq

Une rareté parmi les sherrys, dont seulement 1 000 bouteilles ont été produites

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 trente ans en fûts de bois selon le système classique Solera-Criadera confère non seulement une complexité aromatique époustouflante, mais aussi une texture en bouche exceptionnellement onctueuse. Avec sa densité crémeuse et sa douceur fascinante, ce Pedro Ximénez rare d'Álvaro Domecq est un vin de méditation par excellence et un accompagnement idéal pour les fromages bleus piquants tels que le gorgonzola, le roquefort ou le stilton, le chocolat noir ou les desserts classiques à la vanille tels que la crème caramel et la crème brûlée.

Degustationsnotiz:

D'un brun acajou profond et presque impénétrable, avec de délicats reflets cuivrés et dorés, ce Pedro Ximénez présente déjà visuellement une concentration impressionnante et une grande viscosité. Nez extrêmement complexe, avec des notes balsamiques et d'élégantes épices de fût de bois, qui se marient parfaitement avec les nuances de moka, de crème au beurre et de caramel, de chocolat noir, d'herbes et de cerises macérées. Bouche fondante et ronde, chaude et veloutée, avec une douceur généreuse, une acidité ciselée et d'intenses arômes d'amandes grillées. Opulence de fruits secs dans la finale d'une grande persistance aux notes de dattes, de figues et de raisins secs.

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:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	17.0%
Cépage(s):	100% Pedro Ximénez
Artikelnummer:	12004--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Sherry Pedro Ximénez 1730

Jerez DO
Álvaro Domecq

Herkunft:	Espagne
Notation:	Parker 90/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	100% Pedro Ximénez
Elevage:	36 Mois en Barrique
Vol. alcool:	17.0%
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.